

# FICHE DE DEGUSTATION DU CHOCOLAT

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

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