

Scheda di punteggio – cioccolato ripieno / ganache / praline

Nome del giudice _____
Numero del campione _____

Numero del giudice _____
Numero del tavolo _____

Punteggio

SECTION	<input checked="" type="checkbox"/>	Score description
Esecuzione <i>Abilità / tecnica</i> 15% del totale	1	Scadente, difettoso (imperfetto), problemi evidenti
	2	Esecuzione corretta, problemi minimali
	3	Esperto, problemi non significativi
	4	Esemplare, quasi perfetto
	5	Impeccabile, perfetto
Formulazione <i>Ingredienti / ricetta</i> 30% del totale	1	Ingredienti ordinari, ricetta mediocre
	2	Ingredienti di qualità e buona ideazione della ricetta
	3	Ingredienti eccellenti e buona ideazione della ricetta
	4	Ingredienti di altissimo livello, eccellente ricetta
	5	Qualità straordinaria, ricetta perfetta
Interpretazione <i>Stile / creatività</i> 15% del totale	1	Banale / comune / mediocre, ordinario
	2	Lucido / piacevole / soddisfacente
	3	Abbastanza raffinato / elegante / rifinito
	4	Straordinario / nobile / ispirato
	5	Sublime / magnifico / capolavoro
Gusto <i>Gusto personale</i> 40% del totale	1	Sgradevole, immangiabile
	2	Sufficiente, gradevolezza essenziale
	3	Gradevole, piacevole
	4	Eccezionale, delizioso
	5	Impagabile, irresistibile, imbattibile
Premio <i>Pensa che il prodotto meriti un premio?</i>	1	Non è un concorrente per un premio
	2	Concorrente marginale
	3	Può concorrere per un premio
	4	Un concorrente forte
	5	Premiate il prodotto

Commenti (non visibili al partecipante) _____

Feedback

POSITIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	
Esecuzione	A	Consistenza particolarmente buona
	B	Temperaggio eccellente
	C	Forma eccellente
Formulazione	D	Ingredienti freschi e di alta qualità
	E	Ottimo bilanciamento delle componenti
Interpretazione	F	Idea molto originale
	G	Consistenza particolarmente accattivante
	H	Visivamente bello
	I	Interpretazione particolarmente appropriata
Gusto	J	Ottima combinazione di aromi
	K	Ben sviluppato / aroma pieno
	L	Incontro armonioso tra cioccolato e ripieno
NEGATIVO	<input checked="" type="checkbox"/>	
Esecuzione	M	Forma irregolare
	N	Temperaggio non adeguato
	O	Aria tra la copertura ed il ripieno
	P	Emulsione non omogenea
Formulazione	Q	Ingredienti di bassa qualità e stantii
	R	Rapporto tra il cioccolato ed il ripieno errato
	S	Scarsa qualità del cioccolato
	T	Profilo aromatico non bilanciato
Interpretazione	U	Aspetto scadente e grossolano
	V	Dimensione troppo grande/troppo piccola del campione
	W	Consistenza sgradevole
Gusto	X	Aroma troppo intenso
	Y	Aroma troppo debole
	Z	Sgradevole combinazione tra cioccolato e ripieno
	AA	Troppo dolce
	BB	Troppo amaro

Totale _____ / 10