

Name Juror \_\_\_\_\_ Juror Nr. \_\_\_\_\_

Muster Nr. \_\_\_\_\_ Tisch Nr. \_\_\_\_\_

### Auswertung

ABSCHNITT	<input checked="" type="checkbox"/>	Beschreibung
<b>Ausführung</b> <i>Handwerk / Ausführung</i>  10% der Gesamtbewertung	1	Unterdurchschnittlich, unvollkommen, auffällige Probleme
	2	Kompetent, kleine Probleme
	3	Fachmännisch, geringfügige Probleme
	4	Vorbildlich, fast perfekt
	5	Makellos, perfekt
<b>Rezeptur</b> <i>Zutaten / Rezept</i>  35% der Gesamtbewertung	1	Zutaten Massenware, uninspirierte Rezeptur
	2	Qualitätszutaten und gute Rezeptur
	3	Beste Zutaten und gute Rezeptur
	4	Allerbeste Zutaten und hervorragende Rezeptur
	5	Hochwertigste Zutaten, Detailversessene Rezeptur
<b>Konsistenz</b> <i>Mundgefühl / streichbarkeit</i>  25% der Gesamtbewertung	1	Schlechtes Mundgefühl und schlechte Streichbarkeit
	2	Kann man essen und angemessen aufstreichen
	3	Gutes Mundgefühl und einfach zu streichen
	4	Einfach zu streichen und ein sehr gutes Mundgefühl
	5	Exzellente Konsistenz und perfektes Mundgefühl
<b>Geschmack</b> <i>Persönlicher Geschmack</i>  40% der Gesamtbewertung	1	unangenehm, würde ich nicht essen
	2	Befriedigend, allgemein ansprechend
	3	Angenehm, wohlschmeckend
	4	Außergewöhnlich, sehr angenehm
	5	Unwiderstehlich, weltklasse
<b>Award</b> <i>Sollte diese Einsendung einen Preis / Award erhalten?</i>	1	Nicht für einen Preis geeignet
	2	Geringer Anwärter für einen Preis
	3	Kommt für einen Preis in Betracht
	4	Ein starker Anwärter für einen Preis
	5	Auf jeden Fall einen Preis wert

Kommentar (nicht zur Kenntnis des Einsenders) \_\_\_\_\_

### Feedback / Rückmeldung an den Einsender

POSITIV	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Ausführung</b>	A	Konsistenz besonders gut
	B	Optimale Balance der Komponenten
<b>Rezeptur</b>	C	Frische, hochwertige Zutaten
	D	Optimale Balance der Komposition
	E	Passende Schokolade / Kakao
<b>Konsistenz</b>	F	Sehr gleichmäßige Streichbarkeit
	G	Super Struktur / Konsistenz
	H	Mundgefühl: einhüllend und flüssig
	I	Stabile Emulsion
<b>Geschmack</b>	J	Besonders lang anhaltender Geschmack
	K	Gut ausgearbeitet / voller Geschmack
	L	Harmonische Balance Geschmack/Füllung
NEGATIV	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Ausführung</b>	M	Ungleichmäßige Verarbeitung
	N	Struktur / Textur schlecht
	O	Unausgeglichene Balance der Zutaten
<b>Rezeptur</b>	P	Schlechte Qualität / fade Zutaten
	Q	Verbrämte nicht-schokoladige Zutaten
	R	Schlechte Schokoladenqualität
	S	Unausgeglichenes Geschmacksprofil
<b>Konsistenz</b>	T	Ungleichmäßig streichbar
	U	Zu steif
	V	Zu trocken
	W	Zu flüssig
<b>Geschmack</b>	X	Geschmack zu stark
	Y	Unpassende Schokolade / Kakao
	Z	Schokolade zu dominant
	AA	Zu süß
	BB	Zu ölig

Punktwert \_\_\_\_\_ / 10

(Nur für statistische Zwecke)