

LA VUE



Aspect général

Attributs

Détails

PRESENTATION (dressage ou vitrine)	<ul style="list-style-type: none">• Soigné• Élégant• Appétissant• Conforme• Revisité• Autre ou N/A	
CRÉATION	<ul style="list-style-type: none">• Innovation grâce à la forme / disposition• Lien avec l'histoire du pâtissier/ de la maison• Style personnel	

Volume et proportions

ÉQUILIBRE	<ul style="list-style-type: none">• Biscuit/ Crème• Pâte/ Garniture• Sur l'ensemble du gâteau• Dans une bouchée	
VISIBILITÉ	<ul style="list-style-type: none">• Tous les éléments• Certains seulement	
DÉVELOPPEMENT À LA CUISSON	<ul style="list-style-type: none">• Bien développé• Harmonieux	
MONTAGE	<ul style="list-style-type: none">• Solide• Ephémère	

Reliefs

AGENTS DE TEXTURE EN SURFACE	<ul style="list-style-type: none">• Craquelin, crumble, nougatine, fruits secs caramélisés, grué de cacao, copeaux de chocolat...• Fini velours, flocage	
DÉCORS	<ul style="list-style-type: none">• Intérêt esthétique• Pertinence/ cohérence	

LA VUE



Couleurs

Attributs

Détails

TONS	<ul style="list-style-type: none">• Vifs• Pâles• Couleurs inattendues• Couleurs classiques• Présence de colorants	
SAISONNALITÉ	<ul style="list-style-type: none">• Respectée• Fruits mûrs• Hors saison	
CUISSON	<ul style="list-style-type: none">• Degré de cuisson	

Brillance

SURFACE	<ul style="list-style-type: none">• Brillante• Terne• Contrastée	
GLAÇAGE	<ul style="list-style-type: none">• Présence d'un agent de brillance (nappage, fondant, sirop, opaline ou caramel)• Après nappage:<ul style="list-style-type: none">◦ Présence d'aspérités/bulles◦ Uniformité	
DORURE	<ul style="list-style-type: none">• Présence	

Découpe

INTÉGRITÉ	<ul style="list-style-type: none">• Représentatif du gâteau• Différent une fois découpé	
SURPRISE	<ul style="list-style-type: none">• Élément caché ou spectaculaire	

L'ODORAT



Effluves

Attributs

Détails

ODEURS DE PRÉPARATION / DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none">• Notes fruitées• Notes de matières premières• Notes épicées• Notes torréfiées• Notes florales• Notes végétales	
------------------------------------	--	--

Produit fini

PREMIER CONTACT	<ul style="list-style-type: none">• Biscuit/ Crème• Pâte/ Garniture• Sur l'ensemble du gâteau• Dans une bouchée	
ANALYSE	<ul style="list-style-type: none">• Tous les éléments• Certains seulement	
IDENTIFICATION DE LA NOTE DOMINANTE		
NOTE SUIVANTE		

Souvenirs

RAPPEL D'UNE DÉGUSTATION PASSÉE	
---------------------------------	--

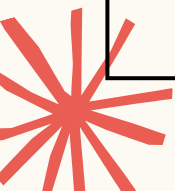
L'OUÏE



Attributs

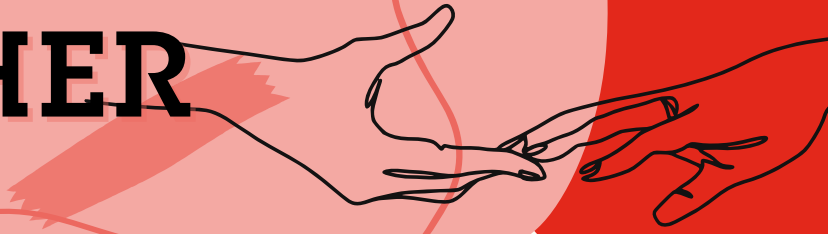
Détails

BRUITS ÉMIS	<u>Découpe</u> <ul style="list-style-type: none">• Croustillant• Craquant• Croquant• Crissement	<u>Dégustation</u> <ul style="list-style-type: none">• Croustillant• Craquant• Croquant• Crissement	
-------------	--	--	--





LE TOUCHER



Textures

Attributs

Détails

SOLIDES	<ul style="list-style-type: none">• Croustillante/ feuilletée• Craquante• Croquante• Granuleuse	
FERMES	<ul style="list-style-type: none">• Riche• Grasse• Epaisse• Sirupeuse	
FONDANTES	<ul style="list-style-type: none">• Onctueuse• Moelleuse• Souple• Elastique• Coulante	
LIQUIDES	<ul style="list-style-type: none">• Juteuse• Emulsionnée	
AÉRIENNES	<ul style="list-style-type: none">• Mousseuse• Crémeuse• Sabayon• Glacée	
CONTRASTES	Entre quels éléments ?	
TEMPORALITÉ	Ephémère ou persistante ?	
NOTE FINALE	Harmonie ou contraste ?	



LE GOÛT



Impressions

Attributs

Détails

<p>PREMIÈRE IMPRESSION</p>	<ul style="list-style-type: none">• Saveur dominante (sucrée, acide..)• Pureté ou complexité des goûts• Fraîcheur ou gras en bouche• Contraste ou homogénéité, rondeurs• Présence d'amertume, de notes salées	
<p>DEUXIÈME IMPRESSION</p>	<ul style="list-style-type: none">• Cohérence des cinq sens• Élément perçu manquant• Nouvel élément perçu	

Analyse

<p>SAVEURS PERÇUES</p>	<ul style="list-style-type: none">• Saveurs fruitées• Saveurs de matières premières• Saveurs épicées• Saveurs torréfiées• Saveurs florales• Saveurs végétales• Saveurs inédites (iodées, minérales, fumées, salées...)	
------------------------	--	--

