

DÉGUSTATION DE CHOCOLAT

Déguster le chocolat, c'est tellement plus que simplement le manger. Cela fait appel aux cinq sens : la vue (apparence), l'odorat (arômes), l'ouïe (son), le toucher (sensation en bouche), et le goût (saveurs/arrière-gout).

Nom : _____

Date : _____



APPARENCE

Brillance • Couleur • Uniformité



ARÔMES

Fruits • Fleurs • Noix



SON

Mou • Semi-mou • Craquant



SENSATION EN BOUCHE

Crémeux • Sec
Rapide • Moyenne • Lente (fonte)
Lisse • Semi-lisse • Granulée (texture)



SAVEURS

(Voir roue de saveurs)

ARRIÈRE-GOUT

Court • Moyen • Long



LES ÉTAPES DE LA DÉGUSTATION DE CHOCOLAT

Prenez une bouchée, mâchez un peu le chocolat tout en le déplaçant dans votre bouche. Laissez-le ensuite fondre sur votre langue. Quelles saveurs percevez-vous ? Ces saveurs changent-elles lorsque vous mâchez le chocolat ? Utilisez la roue des saveurs pour vous aider à mieux les discerner. Pensez à commenter la texture. Quelles saveurs reste-t-il en bouche après avoir terminé le morceau ?

Une **brillance**, une **couleur uniforme** et une **surface lisse** sont des signes d'un chocolat de haute qualité.

L'**arôme du chocolat** donne souvent des indices sur les saveurs que vous ressentirez lorsque vous prendrez une bouchée.

Un chocolat à haute teneur en cacao et bien tempéré produira un **claquement fort et net** lorsqu'il est mordu ou cassé en deux.

La **sensation en bouche**, la **fonte**, et la **texture** d'un chocolat influencent les perceptions du dégustateur et sont tout aussi importantes pour l'expérience de dégustation que la saveur elle-même. Le point de fusion de la plupart des chocolats se situe entre 30 et 32 °C, ce qui signifie qu'un chocolat de qualité doit fondre dans la bouche.

Un bon chocolat aura **différentes saveurs** qui apparaîtront au cours de la fonte en bouche. Il est important que les saveurs soient à la fois agréables et bien équilibrées. Un chocolat de qualité **laissera un délicieux goût persistant** dans votre bouche.

