Protocole de dégustation du pain»®

Date _____ Numéro de contrôle _____

Sorte de pain _____ Forme du pain _____ Poids _____

Appréciations	Attributs	Observations	Points
Caractéristiques extérieures			
1. Couleur / Visuel Impression générale	☐ trop claire, ☐ trop foncée, ☐ mate, ☐ grisâtre, ☐ irrégulière		
2. Forme et aspect	☐ irrégulière, ☐ trop plate, ☐ trop ronde, ☐ atypique		
3. Surface / Déchirure / Structure	☐ irrégulière, ☐ sauvage, ☐ borgne, ☐ atypique		
4. Volume / Taille	☐ ramassé, ☐ trop petit, ☐ trop volumineux		
5. Croûte / Qualité	☐ coriace, ☐ spongieuse, ☐ vitreuse, ☐ cassante, ☐ atypique, ☐ trop épaisse, ☐ trop fine		
Caractéristiques intérieures			
6. Couleur de la mie	☐ foncée, ☐ irrégulière, ☐ striée, ☐ non conforme		
7. Porosité / Surface de coupe	☐ trop petite, ☐ trop grosse, ☐ serrée, ☐ irrégulière		
8. Structure et réaction en bouche	☐ ferme, ☐ sèche, ☐ mietteuse, ☐ coriace, ☐ collante, ☐ lardeuse		
		Total Pos. 1–8 60 % ____ ×0,75	
Appréciations sensorielles			
9. Odeur	☐ acidulée, ☐ de moisi, ☐ fade, ☐ âpre, ☐ non conforme au produit		
10. Goût	☐ fade, ☐ sucré, ☐ acidulé ☐ amer, ☐ salé, ☐ non conforme au produit, ☐ umami		
		Total Pos. 9–10 40 % ____ ×2,0	
		Total global des points	

Notation	Appréciation globale
5 points = Entière concrétisation des attentes de la qualité *4 points = Divergence minime *3 points = Divergence marquée *2 points = Défaut distinct *1 points = Défaut fortement marqué *0 points = Pas évaluable *Avec 4 points et moins, les défauts constatés doivent être soulignés.	50–46 = parfait 45–42 = très bien 41–38 = bien 37–34 = assez bien 33–30 = suffisant Le domaine concerné doit être souligné. **29 points et moins = insuffisant**

Signature _____

Profil de l'arôme	+	++
A _____		
B _____		
C _____		
_____		
_____		

Description de l'arôme

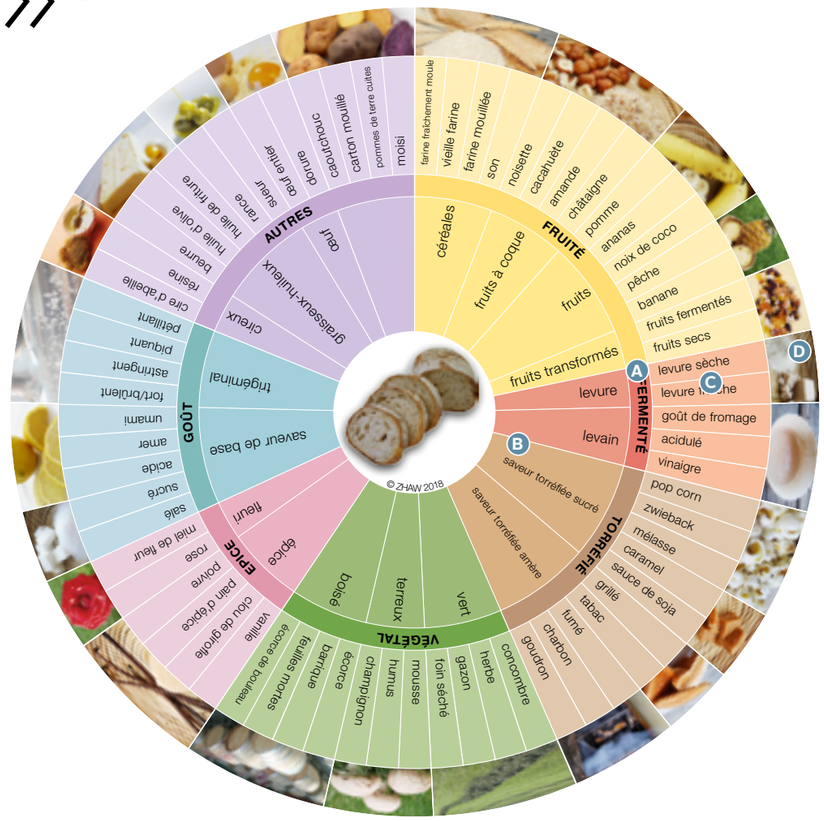
_____

_____

_____

Précision

\+ faible
++ intense



DESCRIPTION DES ARÔMES DU PAIN AVEC LA ROUE DES ARÔMES DU PAIN DE WÄDENSWIL

La roue des arômes est divisée en quatre niveaux :

A Groupe supérieur
Le niveau le plus élevé (cercle du milieu) désigne les saveurs dans le pain, qui se répartissent dans les sept groupes principaux : fruité, fermenté, torréfié, végétal, épicé, goût et autres.

B Sous-groupe
Le niveau du milieu (à l'intérieur de la roue des arômes) décrit les sous-groupes. Par exemple, le groupe principal végétal se divise dans les sous-groupes suivants : vert, terreux et boisé.

C Classification des arômes
Le troisième niveau (détails, le cercle le plus à l'extérieur de la roue des arômes) définit la classification des arômes en produits, qui ne peuvent pas être confondus, tels que la vanille ou le poivre, mais également de feuilles mortes ou de pommes de terre cuites.

D Photos
Les photos, qui se trouvent sur le bord extérieur de la roue, illustrent les familles des produits.

Application
La roue des arômes doit être lue du A groupe supérieur vers B le sous-groupe, puis vers C la classification des arômes.

Richemont