

# Cacao d'Excellence

## Formulaire d'Évaluation Sensorielle pour la Masse de cacao et le Chocolat

Évaluateur \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_  
 Échantillon ID \_\_\_\_\_ Temps \_\_\_\_\_  
 Info sur l'échantillon \_\_\_\_\_

Masse de cacao  Chocolat

**Instructions :** Insérez les valeurs d'intensité de chaque attribut dans les  et marquez d'un  les sous-attributs perçus.

### Échelle d'intensité



← Moins intense Plus intense →



- Cacao**
- Acidité**
  - Fruit  Acétique  Lactique
  - Minéral / Butyrique
- Amertume**
- Astringence**
- Fruit Frais**
  - Baie  Agrume  Sombre
  - Jaune / Orange / Chair blanche
  - Tropical
- Fruit Brun**
  - Sec  Brun  Trop mûr
- Végétal**
  - Herbeux / Vert végétal / Herbacé
  - Terreux/Champignon/Mousse/Boisé
- Floral**
  - Fleur d'oranger  Fleurs
- Boisé**
  - Clair  Sombre  Résine
- Épices**
  - Epicé  Tabac
  - Salé / Umami
- Noix**
  - Chair de noix  Peaux de noix
- Caramel / panela**
- Sucré (uniquement pour le chocolat)**
- Degré de torréfaction**

- Saveurs Désagréables**
  - Sale / poussiéreux  Moisi
  - Renfermé  Viande / Animal / Cuir
  - Surfermenté / Fruit pourri
  - Putride / fumier  Fumé
  - Autre hors saveur



**Qualité globale**

### Commentaires sur la saveur

### Graphique des Saveurs

