

Introducción a la degustación del chocolate

La media mañana o la media tarde son los momentos más adecuados del día para realizar una degustación de chocolate: se pueden reconocer mejor los sabores y los aromas del chocolate entre las comidas.

La degustación debe llevarse a cabo idealmente a una temperatura ambiente de aproximadamente 20 °C, en un lugar exento de olores, aromas o ruidos fastidiosos.

Para la degustación de chocolate generalmente se utilizan tabletas.

Si se ha previsto degustar diferentes tipos de chocolate, es aconsejable comenzar con un chocolate con bajo contenido de cacao. Un pequeño trozo de pan o un sorbo de agua entre una y otra variedad ayudan a eliminar las grasas y limpiar el paladar.

En la degustación del chocolate intervienen los cinco sentidos que, al combinarse con la percepción personal, conducen a la valoración final.

Vista

La superficie debe ser brillante y de color homogéneo, características que indican una correcta cristalización del chocolate.

Las tabletas de chocolate con superficie rugosa (trabajado en frío) no deben presentar zonas blanquecinas.

Tacto

La textura del chocolate debe ser suave y no pegajosa, lo que indica una buena estructura y una conservación correcta.

Oído

Al romper un trozo de chocolate debe producirse claramente un ruido seco (que puede variar en función del lugar y de la temperatura de conservación), una característica que indica la correcta cristalización.

Olfato

Es posible identificar una amplia gama de aromas: en primer lugar se perciben los aromas propios del cacao de origen; posteriormente, aquellos que se desarrollan durante las fases de fermentación y conchado y, finalmente, los aromas que surgen como resultado de la maduración.

Gusto

La primera sensación percibida refleja la presencia de la masa de cacao (el porcentaje de cacao).

Cuando el chocolate comienza a fundirse, emergen todos los demás elementos. Las papilas gustativas situadas en diferentes regiones de la lengua nos permiten identificar los sabores básicos: dulce (en la punta), amargo (en la base), umami y ácido (en los laterales).

La evaluación se basará en criterios tales como el refinamiento (un equilibrio entre las diversas sensaciones percibidas), la suavidad (ausencia de sensaciones desagradables), la astringencia (aspereza y sequedad de la boca) y la persistencia (perdurabilidad del sabor en el paladar).

descripción del producto (tableta, chocolates pequeños...)

tipo de chocolate (amargo, con leche...) % de cacao país de origen

evento de degustación cuándo dónde con

vista

tacto

ruido seco

olfato

gusto

cacao

dulce

afrutado

aromático

tostado

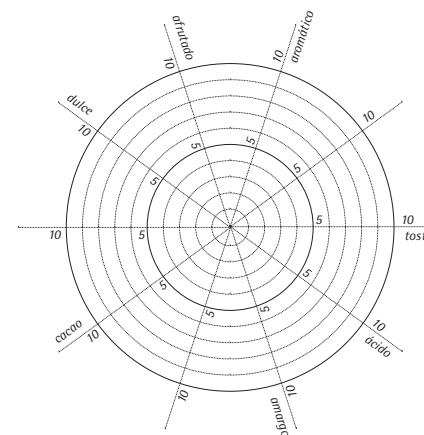
ácido

amargo

...

...

...



al marcar la puntuación en el gráfico circular y unir los puntos, es posible evaluar el grado de equilibrio del chocolate: cuanto más circular es el diseño, más equilibrado es el chocolate.

combinación ideal

opinión · notas

puntuación

DIARIO DEL CHOCOLATE: Degustaciones

descripción del producto (tableta, chocolates pequeños...)

tipo de chocolate (amargo, con leche...) % de cacao país de origen

evento de degustación *cuándo*

dónde

con

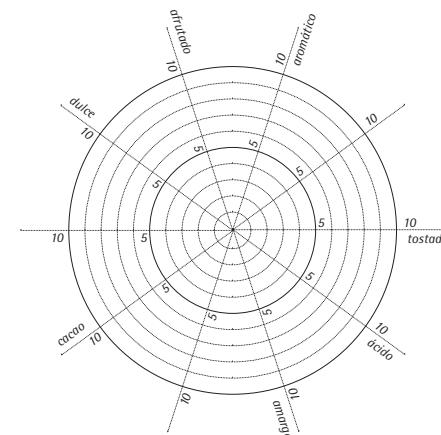
vista

tacto

ruido seco

olfato

gusto



cacao
dulce
afrutado
aromático
tostado
ácido
amargo
...
...

al marcar la puntuación en el gráfico circular y unir los puntos, es posible evaluar el grado de equilibrio del chocolate: cuanto más circular es el diseño, más equilibrado es el chocolate.

combinación ideal

opinión · notas

puntuación

descripción del producto (tableta, chocolates pequeños...)

tipo de chocolate (amargo, con leche...) % de cacao

evento de degustación *cuándo*

dónde

con

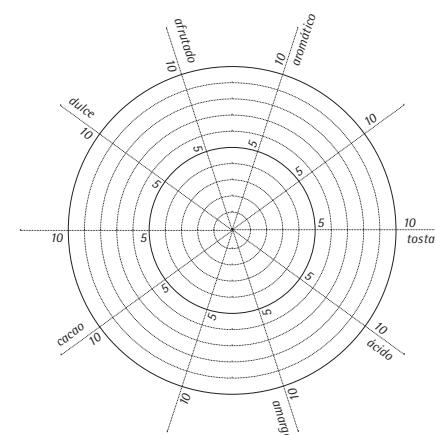
vista

tacto

ruido seco

olfato

gusto



cacao
dulce
afrutado
aromático
tostado
ácido
amargo
...
...

al marcar la puntuación en el gráfico circular y unir los puntos, es posible evaluar el grado de equilibrio del chocolate: cuanto más circular es el diseño, más equilibrado es el chocolate.

combinación ideal

opinión · notas

puntuación