



AROMAACCORD

Акт 1

какао	кофе	карамель	ириска	кленовый сироп	мёд	сливочное масло	сливки	Йогурт	ваниль	корица	миндаль	фисташка	макадамия	фундук	пекан	арахис	грецкий орех	кедровый орех	кунжут	печенье	ржаной хлеб	груша	дыня	яблоко	арбуз	персик	абрикос	курага	слива	чернослив	инжир	финик	изюм	черника/голубика	ежевика	вишня	клубника	гранат	черная смородина	шелковица	крыжовник	виноград	красная смородина	клубника	малина	личи	кокос	банан	манго	ананас	маракуя	мандаarin	апельсин	грейфрут	лимон	лайм	лемонграсс	бергамот/чай	акация	жасмин	фиалка	лаванда	роза	гвоздика	базилик	полевые цветы	розмарин	тимьян	эвкалипт	мята	имбирь	хрен	перец	сыр	томат	огурец	паприка	мясо	рыба	грибы	трюфель	торф	табак	арожи	прогорклый жир	затхлый
шоколадные				ореховые				фруктовые				ягодные				тропические				цитрусовые				цветы и травы				другие																																																										

Акт 2

AromaAccord by Verhoff – дегустационная концепция.

88 клавиш рояля – ароматические ноты;

8 клавиш октавы – ароматические группы.

Расставляя силу звучания каждой группы на нотном стане и соединяя ноты, Вы визуализируете АромаАккорд, присущий дегустируемому производству.

Инструкция формирования АромаАккорда:

Акт 1

- определите наличие ароматических нот в производстве;
- расставьте цифры по силе звучания ароматов от 1 до 5 под клавишами рояля. *Если клавиша не звучит, не заполняйте.

Акт 2

- выберите самую сильную ноту в каждой группе под клавишами октавы;
 - отметьте силу звучания этой ноты на нотном стане.
- *Если в группе нет звучащих нот, отметьте уровень 0.

Акт 3

- соедините отмеченные ноты линиями слева направо.

шоколадные	ореховые	фруктовые	ягодные	тропические	цитрусовые	цветы и травы	другие
5	5	5	5	5	5	5	5
4	4	4	4	4	4	4	4
3	3	3	3	3	3	3	3
2	2	2	2	2	2	2	2
1	1	1	1	1	1	1	1
0	0	0	0	0	0	0	0

Акт 3

шоколад: _____

сорт/регион: _____

процент какао: _____

состав: _____

дата: _____

дегустатор: _____

” Такая концепция подойдёт для проведения сравнительных дегустаций — Вы можете на одном и том же нотном стане отобразить АромаАккорды нескольких производений, используя ручки/карандаши разных цветов.

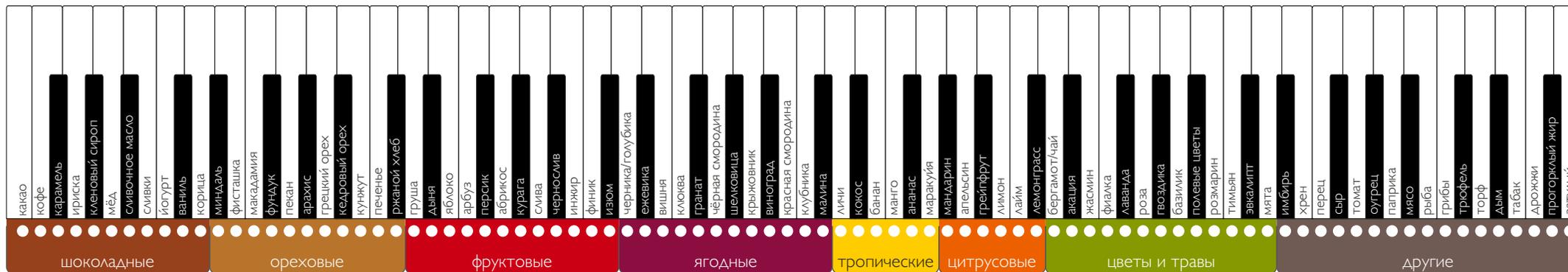


AROMAACCORD

by VERHOFF chocolatier
www.byverhoff.com

скачать дегустационный бланк
АромаАккорда

Акт 1



Акт 2

AromaAccord by Verhoff – дегустационная концепция.

88 клавиш рояля – ароматические ноты;

8 клавиш октавы – ароматические группы.

Расставляя силу звучания каждой группы на нотном стане и соединяя ноты, Вы визуализируете АромаАккорд, присущий дегустируемому производству.

Инструкция формирования АромаАккорда:

Акт 1

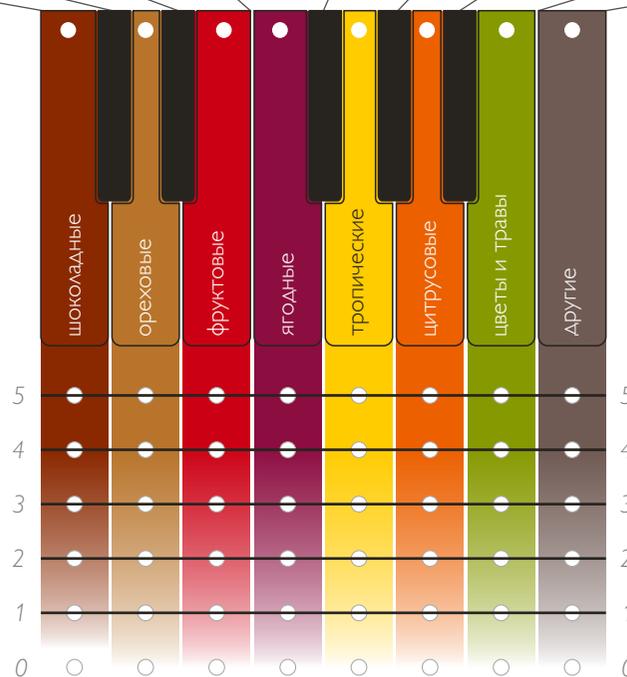
- определите наличие ароматических нот в производстве;
- расставьте цифры по силе звучания ароматов от 1 до 5 под клавишами рояля. *Если клавиша не звучит, не заполняйте.

Акт 2

- выберите самую сильную ноту в каждой группе под клавишами октавы;
- отметьте силу звучания этой ноты на нотном стане. *Если в группе нет звучащих нот, отметьте уровень 0.

Акт 3

- соедините отмеченные ноты линиями слева направо.



Акт 3

шоколад: _____

сорт/регион: _____

процент какао: _____

состав: _____

дата: _____

дегустатор: _____

” Такая концепция подойдёт для проведения сравнительных дегустаций — Вы можете на одном и том же нотном стане отобразить АромаАккорды нескольких производений, используя ручки/карандаши разных цветов.

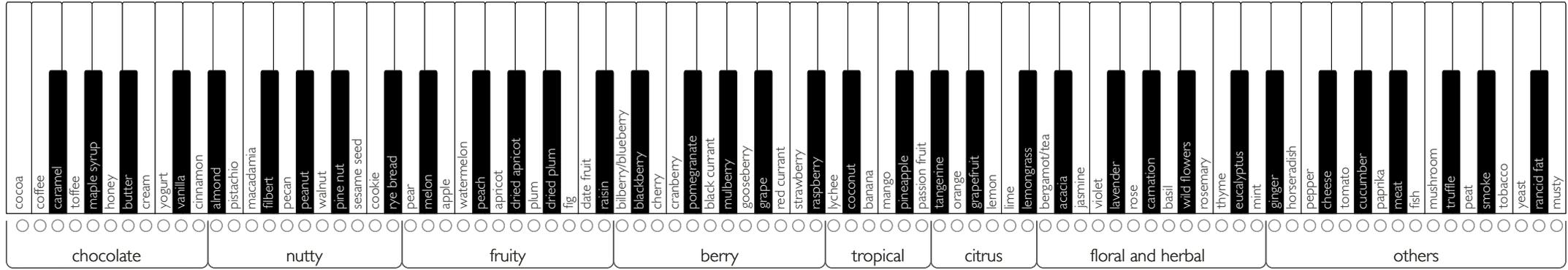


AROMAACCORD

by VERHOFF chocolatier
www.byverhoff.com

download AromaAccord
tasting form

Act 1



Act 2

AromaAccord by Verhoff is a tasting concept. The 88 piano keys are aromatic notes. The 8 octave keys are aromatic groups. By placing the strength of each group on the stave and connecting the notes, you can visualize the AromaAccord unique to the variety being tasted.

AromaAccord completion instructions:

Act 1

- determine the presence of aromatic notes in the variety;
- arrange the numbers according to the strength of the aromas from 1 to 5 according to the piano keys.

**If the key does not sound, do not fill it in.*

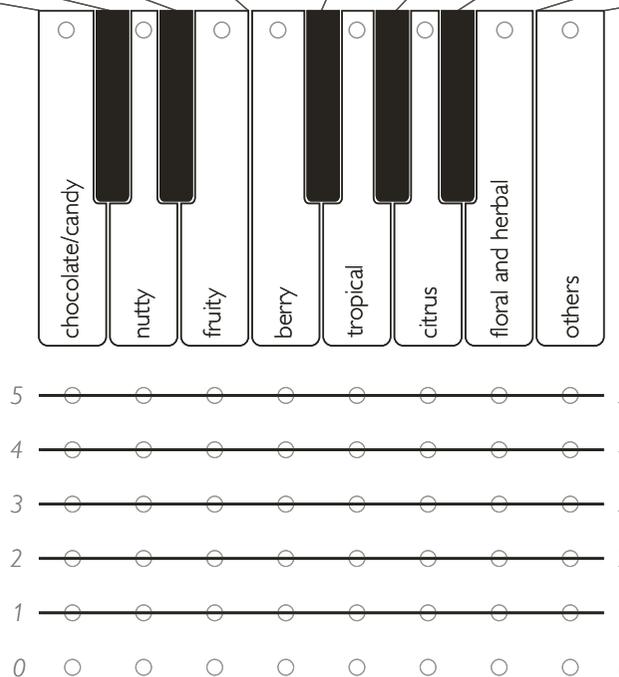
Act 2

- select the strongest note in each group according to the octave keys
- mark the strength of this note on the stave.

**If there are no sounding notes in the group, mark the level 0.*

Act 3

- connect the marked notes with a line from left to right.



Act 3

chocolate: _____

variety/region: _____

cocoa percentage: _____

composition: _____

date: _____

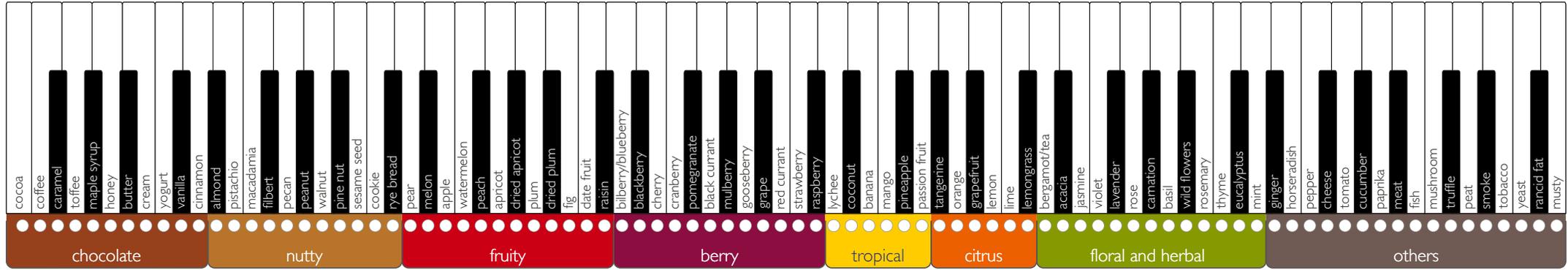
taster: _____

” This concept is suitable for comparative tastings – AromaAccords of several different varieties can be placed on the same stave using pens/pencils of different colors.



AROMAACCORD

Act 1



Act 2

AromaAccord by Verhoff is a tasting concept. The 88 piano keys are aromatic notes. The 8 octave keys are aromatic groups. By placing the strength of each group on the stave and connecting the notes, you can visualize the AromaAccord unique to the variety being tasted.

AromaAccord completion instructions:

Act 1

- determine the presence of aromatic notes in the variety;
- arrange the numbers according to the strength of the aromas from 1 to 5 according to the piano keys.

**If the key does not sound, do not fill it in.*

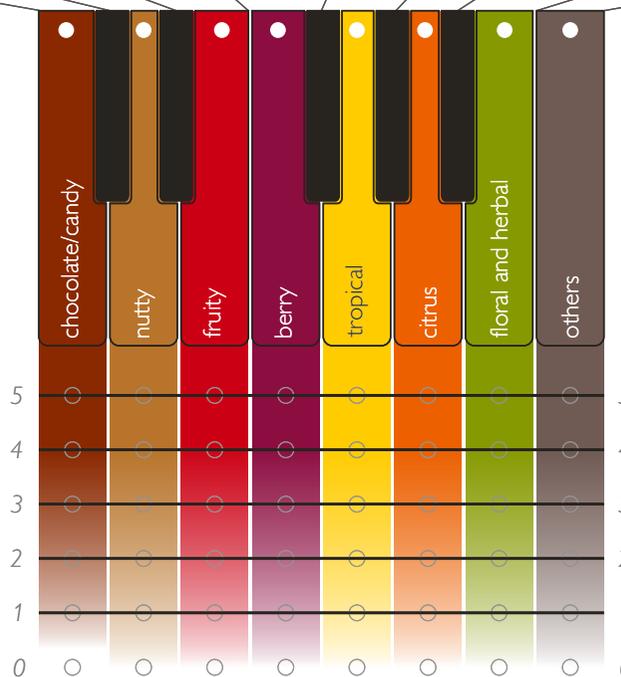
Act 2

- select the strongest note in each group according to the octave keys
- mark the strength of this note on the stave.

**If there are no sounding notes in the group, mark the level 0.*

Act 3

- connect the marked notes with a line from left to right.



Act 3

chocolate: _____

variety/region: _____

cocoa percentage: _____

composition: _____

date: _____

taster: _____

” This concept is suitable for comparative tastings – AromaAccords of several different varieties can be placed on the same stave using pens/pencils of different colors.