Protokoll för provsmakning av glass

Fyll i dina omdömen för varje kategori. Skriv också ditt värderingspoäng (1–5) för varje kategori.

GLASS	UTSEENDE (Färg, slingor, inslag)	SMAK (Frukt, bär, kryddor, söt, syrlig, bitter)	KONSISTENS (Krämig, slank, knaprig, lättsmält)	KOMMENTARER (Användning, uppfriskare, starter, dessert)

Vad är viktigt när man provar glass?

- Temperaturen bör inte vara för kall. Ca -15° C är optimalt eller låt glassen stå framme i rumstemperatur i ca 15 minuter
- Blanda inte olika smaker på samma tallrik
- Använd gärna en ”renare” mellan glassarna som te x ett syrligt äpple
- Glass är så mycket mer än smak, missa inte att tänka på utseende och känslan i munnen
- I vilket sammanhang ska glassen användas? Ibland fungerar slanka sorbeter bättre och i andra sammanhang en krämig gräddglass

(Sammanställt av Johan Blanche)