



COMMENT VOTRE PRODUIT VA-T-IL ÊTRE GOÛTÉ ?

Publié en décembre 2021

Ce document est destiné à vous permettre de comprendre comment votre produit va être préparé et servi aux juges du Great Taste. Veuillez noter : tous les produits sont jugés à l'aveugle.

CATÉGORIE

Méthodes de préparation/cuisson

BIÈRES, CIDRES, POIRÉS ET HYDROMELS

Goûtés lors de journées dédiées au jugement avec des experts en bière et en cidre. Les produits sont réfrigérés à une température de 12°C, sauf si spécifié autrement, et sortis du réfrigérateur avant la dégustation.

SPIRITUEUX ET LIQUEURS

Goûtés lors de journées dédiées au jugement avec des experts en spiritueux. Des glaçons, de l'eau plate et pétillante, ainsi qu'une sélection de mixers sont disponibles pour les juges.

BOISSONS SANS ALCOOL ET FERMENTÉES
INFUSIONS(CHAUDES/FROIDES) ET
BOISSONS CHAUDES

Les boissons sont réfrigérées et servies fraîches à l'heure du jugement.

Les instructions de l'emballage sont respectées. De l'eau filtrée est utilisée pour toutes les préparations. Des bouilloires à température réglable sont utilisées afin de permettre une réduction de la température d'« ébullition » si nécessaire et des minuteurs sont utilisés pour respecter les durées d'infusion spécifiées.

EXPRESSO

Le café est jugé dans un établissement spécialisé à cet effet, où la mouture, la pesée et l'extraction utilisées sont consistantes, sauf si spécifié autrement. Les grains sont moulus dans un moulin professionnel. L'expresso est réalisé avec une machine à expresso Wega hx, utilisant des groupes E61. La pression de la chaudière est réglée à 1,1 bar. La pression de la pompe est de 9 bars. Si une recette est fournie, elle est respectée. Si aucune recette n'est fournie, une recette par défaut de 16 g, 40 ml et 25 secondes est utilisée.

CAFÉ FILTRÉ

Tous les cafés filtrés sont préparés à l'aide d'un Clever Dripper avec un ratio poids/eau et une mouture constante, sauf si spécifié autrement. Le ratio par défaut est de 60 g pour 100 ml. Le café est fraîchement moulu lorsque les grains sont fournis, en utilisant un moulin Mahlkönig (EK43).

BISCUITS, COOKIES ET COLLATIONS
(SUCRÉES)

L'ouverture des produits est réalisée juste avant le jugement et ils sont placés dans un récipient fermé avec un couvercle afin de préserver au mieux leur fraîcheur pour les juges.

PAIN

Les pains sont livrés frais, le matin du jugement, et ils seront toujours jugés en premier lors de la session de l'après-midi. Les pains servis à température ambiante, sans être réchauffés. Les pains qui arrivent congelés, et qui sont décongelés au four, seront refroidis et servis à température ambiante. Les pains pour tartines grillées, les pains pita, les bagels ou autres produits similaires (devant être mangés chauds ou grillés par le consommateur) seront grillés et réchauffés. Les juges se feront servir à la fois une version à température ambiante et une réchauffée/grillée du même produit.

SCONES, MUFFINS, BLINIS, ETC. &
VIENNOISERIES

Ces produits seront jugés en respectant les instructions qu'aurait suivies le consommateur chez lui. Par exemple, les blinis seront servis grillés, les tartes sucrées, de type tarte couverte, seront servies chaudes et froides et les viennoiseries seront servies à température ambiante.

PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX

La préparation est effectuée selon les instructions mentionnées sur l'emballage. Si elles ne sont pas disponibles, nous suivront les instructions fournies lors de l'inscription et les chefs pourront user de leur propre initiative si nécessaire.

CHOCOLAT

Il est conservé à 18°C et sorti juste avant le jugement.

CONFISERIES

Elles sont conservées à 18°C et sorties juste avant le jugement.

SAUCES SUCRÉES

Elles sont conservées dans un endroit frais et sorties juste avant le jugement.

DESSERTS GLACÉS, GLACES ET SORBETS

Ils sont conservés au congélateur et sortis avant le jugement pour leur permettre d'atteindre leur température de dégustation.



CONFITURES & AUTRES PRÉPARATIONS AUX FRUITS À TARTINER	Elles sont servies dans un petit pot et conservées à température ambiante sauf si spécifié autrement.
MOUTARDES, CONDIMENTS ET GELÉES	Ils sont servis directement aux juges et conservés à température ambiante sauf si spécifié autrement.
SAUCES & INGRÉDIENTS DU GARDE-MANGER	Ils sont servis directement aux juges et conservés à température ambiante sauf si spécifié autrement.
PÂTES, RIZ ET COUSCOUS, ETC.	La préparation est effectuée selon les instructions mentionnées sur l'emballage. S'il n'y a pas d'instructions sur l'emballage, les chefs suivront les instructions de préparation données sur MyGuild lors de l'inscription.
VINAIGRES & VINAIGRETTES	Ils sont servis directement aux juges et conservés à température ambiante sauf si spécifié autrement.
.....	
VIANDES, SAUCISSES, POISSONS ET PRODUITS DE LA MER FRAIS	L'intégralité des viandes et des poissons frais est cuisinée en fonction d'une table de températures, respectée sur tous les lieux de jugement. Les chefs cuiront à la température adéquate, en suivant les instructions de l'emballage ou du producteur, données au moment de l'inscription comme référence en cas de besoin.
TERRINES & PÂTÉS	Ils sont réfrigérés, sauf si spécifié autrement, et sortis du réfrigérateur un peu avant le jugement pour s'assurer que les juges ne goûtent pas des échantillons trop froids.
CHARCUTERIE	Ils sont réfrigérés, sauf si spécifié autrement, et sortis du réfrigérateur un peu avant le jugement pour s'assurer que les juges ne goûtent pas des échantillons trop froids.
FROMAGES	Ils sont réfrigérés, sauf si spécifié autrement, et sortis du réfrigérateur un peu avant le jugement pour s'assurer que les juges ne goûtent pas des échantillons trop froids. Les fromages à pâte dure seront laissés plus longtemps dans la salle de jugement afin qu'ils soient à température ambiante.
CRÈME, FROMAGE FRAIS, YAOURTS, MASCARPONE, ETC.	Ils sont réfrigérés et sortis du réfrigérateur un peu avant le jugement pour s'assurer que les juges ne goûtent pas des échantillons trop froids
.....	
PLATS CUISINÉS ET ALIMENTS PRÉPARÉS	La préparation est effectuée selon les instructions mentionnées sur l'emballage. S'il n'y a pas d'instructions sur l'emballage, les chefs suivront les instructions de préparation données sur MyGuild lors de l'inscription.
PRODUITS SANS & VEGAN	La préparation est effectuée selon les instructions mentionnées sur l'emballage. S'il n'y a pas d'instructions sur l'emballage, les chefs suivront les instructions de préparation données sur MyGuild lors de l'inscription.
MÉLANGES D'ÉPICES	Si un mélange d'épices est destiné à être utilisé avec du riz, les chefs feront revenir ce mélange d'épices dans de l'huile de colza, puis ajouteront cette mixture à l'eau bouillante dans laquelle il cuiront le riz. Si un mélange d'épices est destiné à être utilisé avec du lait de coco, les chefs utiliseront du lait de coco allégé en conserve. Si un mélange d'épices est destiné à être utilisé avec un seul ingrédient ajouté approuvé, le poulet/bœuf/agneau/etc. sera de qualité standard sur tous les lieux de jugement et proviendra d'un supermarché local L'huile de colza sera utilisée pour toutes les épices nécessitant d'être cuisinées dans de l'huile.
ÉPICES MOULUES (sucrées & salées) ex : cannelle, curcuma	Elles seront servies et jugées crues.
ÉPICES ENTIÈRES (sucrées & salées) ex : graines de fenouil, clous de girofle	Elles seront servies crues et jugées à la fois sous leur forme entière et moulue. Les feuilles de kéfir seront cuisinées dans du lait de coco allégé et servies avec la feuille de kéfir crue en guise de contrôle.
.....	

Veillez noter que du fait de la grande variété de produits existants et de l'étendue des différents aliments et boissons participant au Great Taste, il s'agit ici de méthodes générales uniquement. Nos chefs pourront user de leur propre initiative, si besoin, pour assurer la consistance et l'équité entre tous les lieux de jugements et permettre aux produits d'être présentés sous leur meilleur jour aux juges.

