

Keuringsresultaten

Klasse: 19 Krenten- of rozijnenbollen

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Aroma	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Malsheid	Score	Opmerking Jury
3	8	8	8	8	8	8	8	7	8	8	79	
4	7	7	7	7	7	8	8	7	8	8	74	
5	8	8	8	8	8	7	8	7	7	8	77	
10	7	7	7	8	8	8	8	6	7	8	74	vulling niet goed verdeeld
15	7	8	7	8	7	8	8	7	8	8	76	
17	6	7	6	7	7	5	6	7	6	6	63	afwijkende geur en aroma, het deeg is te stevig, stug geweest
18	7	7	7	8	7	6	7	5	6	7	67	Te weinig vulling en ook niet gelijkmatig verdeeld in de structuur
19	7	8	8	8	8	7	7	6	7	6	72	Vulling niet gelijkmatig verdeeld in de kruim
20	6	6	7	7	6	6	6	6	6	6	62	Het deeg meer laten ontwikkelen. Meer aandacht geven aan het weken van de vulling en vooral goed naspoeien met koud water
26	7	8	7	7	7	6	7	6	6	6	67	meer aandacht geven bij het doordraaien van de vulling
27	6	6	6	6	6	7	7	6	7	7	64	meer aandacht geven bij het doordraaien van de vulling
29	6	6	6	6	6	6	7	6	6	6	61	Meer aandacht geven bij het doordraaien van de

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Aroma	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Malsheid	Score	Opmerking Jury
31	7	7	7	7	6	7	6	5	5	5	62	vulling Meer aandacht geven bij het weken en naspoelen van de vulling en meer aandacht geven bij het doordraaien van de vulling
35	8	8	7	8	8	7	8	7	7	8	76	
46	7	6	6	7	6	6	7	6	6	6	63	Tip: niet op papier bakken
48	5	5	5	6	5	5	6	5	6	6	54	
49	7	7	7	7	7	6	7	6	6	6	66	meer aandacht geven bij het doordraaien van de vulling
51	6	6	6	7	7	6	7	5	7	7	64	meer aandacht bij het doordraaien van de vulling, weinig vulling en niet goed verdeeld door de kruim
52	6	6	6	7	6	6	7	7	7	7	65	
60	7	6	7	7	7	6	6	6	6	6	64	
62	7	7	7	7	7	5	7	5	6	5	63	Vulling niet goed verdeeld door de kruim
72	7	7	7	7	7	6	7	5	6	6	65	Vulling niet goed verdeeld in de kruim, vullings percentage
75	8	7	7	7	7	6	7	7	7	7	70	
76	8	9	8	8	8	8	8	8	8	7	80	
78	7	7	7	8	7	4	5	5	6	5	61	
81	7	7	7	8	7	7	7	6	7	7	70	Wat is de vullingsgraad, meer aandacht bij het doordraaien van de vulling
82	6	7	6	6	6	7	7	7	6	6	64	
84	7	7	7	7	6	6	7	6	7	7	67	
86	7	7	6	7	6	8	7	6	8	7	69	
87	7	7	6	7	6	7	7	7	6	6	66	
89	7	7	6	6	7	6	7	7	6	7	66	
102	7	8	7	7	7	6	6	6	6	7	67	
107	8	8	7	8	7	7	7	7	7	7	73	
111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	N.V.T.	
114	7	6	7	7	6	5	6	6	6	6	62	
116	6	5	6	7	6	7	6	6	6	6	61	
121	7	7	7	7	7	6	7	6	6	7	67	
123	7	7	5	6	6	6	7	7	6	7	64	
125	7	6	7	7	6	5	6	6	6	7	63	meer aandacht geven bij het doordraaien van de vulling

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Aroma	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Malsheid	Score	Opmerking Jury
130	7	7	7	8	7	6	7	7	6	6	68	
138	7	7	6	7	7	5	7	6	5	5	62	
141	7	7	7	7	7	6	7	6	6	6	66	
142	8	8	8	8	8	7	7	7	7	8	76	
145	6	6	5	7	6	6	6	6	6	6	60	Meer aandacht geven bij het doordraaien van de vulling
146	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	49	
149	7	7	6	7	6	5	6	5	5	5	59	
153	7	7	7	7	7	6	7	7	6	7	68	