

Keuringsresultaten

Klasse: 8 Getoerd gerezen gevuld | hartig en zoet

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Eeteigenschappen	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Vullingen	Score	Opmerking Jury
16	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	62	Zoet: niet gaar Model mag spannender.
21	6	5	7	6	5	6	6	6	6	6	59	beide missen kleur Model mag specialer.
24	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	70	Hartig: heeft een bank onder de vulling Hartig: mist glans Zoet: mooie glans
32	6	6	6	6	6	7	6	6	6	7	62	Vulling goed uitgezocht! Model mag specialer
41	7	8	8	8	8	8	8	7	8	8	78	Zoet: erg lekker van smaak Zoet: mooi model Zoet: mist glans Hartig: Gat boven de vulling
44	7	7	6	8	7	6	7	7	7	7	69	Hartig: mooi model Beide erg droog gebakken, Let op je bak temperatuur! Beide missen ze wat glans
50	7	8	8	7	8	7	7	7	8	7	74	Zoet: lekkere vulling mooie afwerking Hartig: mag wat meer glans hebben
53	8	8	8	8	8	8	7	8	8	8	79	Lagen aan de bovenzijde mogen iets structuur bij beide Netjes en zorgvuldige afgewerkte producten, complimenten! Smaken van de

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Eeteigenschappen	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Vullingen	Score	Opmerking Jury
57	6	7	6	7	7	6	7	7	7	7	67	zoete variant erg lekker!
61											N.V.T.	Model mag spannender Zoete variant wat droog. Let op baktemperatuur
73	7	7	7	8	7	7	7	7	7	7	71	Te zwaar gewicht Zoet: groot gat boven de vulling Hartig: bank onder de vulling Beide droog gebakken, Let op de baktemperatuur
74											N.V.T.	Te zwaar gewicht
90	7	8	6	8	7	7	7	6	7	8	71	Producten missen iets glans Bank onder de vulling
98	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60	Zoet: vulling los gebakken Model en smaak mogen spannender
104	7	7	7	8	7	7	6	7	7	7	70	Zoet: niet gaar gebakken door de vochtige vulling Hartig: Bank onder de vulling
112	6	7	6	7	6	6	6	7	6	6	63	Zoet: groot gat boven de vulling Model mag spannender
113											N.V.T.	Te zwaar gewicht
128	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80	Zoet erg mooi! Hartig bank onder de vulling
150	6	6	6	7	6	6	6	7	6	6	62	Droog gebakken, let op je baktemperatuur