



KRITERIJI OCENJEVANJA IN TOČKE

1. ZUNANJI IZGLED TORTE, TEHNOLOGIJA - od 1 do 10 točk

- glazura (barva, izdelava, deformacija, madeži)
- jedljiva dekoracija
- ustrezna velikost torte (16 kosov)
- ustrezna velikost in prikaz kosa
- ustrezna prezentacija (izgled torte) za vitrino

2. PREREZ TORTE - od 1 do 10 točk

- testo oz. testa (pravilno pečena, enakomerno porazdeljena)
- nadev (enakomernost, natančnost, ustrezno razmerje med nadevom in testi)
- druge plasti (hrustljivost, kreativnost)

3. OKUS TORTE - od 1 do 10 točk

- okus celotne rezine (pristna živila, ustrezna aroma, kompozicija okusa, skladnost)
- okus glazure oz. prevleke
- konsistenca, rahlost, sočnost

4. CELOSTNI VTIS TORTE - od 1 do 10 točk

- izvornost
- harmonija med videzom in okusom
- ali torta vzbuja tek
- ekonomičnost in praktičnost serviranja

SKUPNA OCENA:

40 točk je maksimalno število točk, ki jih prejme posamezna torta od posameznega člana komisije.