



ÅRETS KAGE 2016 BEDØMMELSESKRITERIER

Smag: Vægter 50 %	Hvordan er konsistensen af bunde og fyld? Hvordan er smagen i bunde og fyld? Hvordan er smagssammensætningen? Hvordan er balancen mellem surt og sødt? Hvordan er balancen mellem bund og fyld? Kan de forskellige smagsgivere adskilles? Er der smagsoverraskelser eller sekundær smag? Er der knas/tekstur, som supplerer oplevelsen? Er pynt evt. smagsgivende? Smager kagen af det, den lover? Har kagen en særlig effekt? Er der balance mellem ingredienserne?
Udseende: Vægter 30 %	Er der tale om nytænkning i forhold til facon? Er præsentationen attraktiv? Passer pynten til kagen i mængde og størrelse? Er der harmoni mellem farverne? Er kagen retningsbestemt/tematiseret? Er der anvendt særlige teknikker? Overrasker kagen? Kan man identificere kagens smag på dens udseende? Er kagens finish i orden? Er der revner eller mangler? Er overfladen lige, pæn og ensartet? Ser kagen indbydende ud? Er kagerne lige store?
Rationalitet: Vægter 20 %	Anvendes der så mange forskellige enheder, at kagen er urealistisk at producere i det daglige? Kan kagen laves som én stor og efterfølgende deles til mindre (således at det rationelle består i, at man kan lave mange mindre ud af én stor ramme, som måske er sammensat af flere dele)? Kan pynt opbevares på selve kagen, uden den ødelægges af f.eks. kondens? Er kagen frysebar for rational fremstilling? Kræver produktion af kagen et ualmindeligt udstyr? Kræver det ekstraordinære kundskaber at fremstille kagen? Er der anvendt uforbeholdent avancerede teknikker til produktion af kagen? Er det nemt at lave mange ens kager? Kan kagen med lethed pakkes?