En la imagen correspondiente se puede observar que para un perfecto postre, según los reposteros profesionales y según el FIS creado, en el rango de [0, 10], se debe de tener una humedad de 5, una intensidad del color marrón de entre 6 y 7 y un volumen entre 8 y 9, además se recomienda que para lograr esta meta se debe de aplicar una temperatura de aproximadamente 180 grados centígrados como lo muestra de manera acertada el FIS creado



