

09/10/2013

Pl. Pons i Clerc, 2

Entrega 9h a 11h, con inscripción previa

EPGB

escolapastisseria
gremidebarcelona



EPGB

Segueix-nos al facebook!

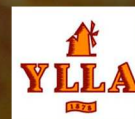


**Gremi de
Pastisseria**

BARCELONA
I PROVINCIA

**VI Edición Concurso Mejor Croissant
Artesano de Mantequilla de España
2013**

ken



VI Concurso Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2013

Reglamento

1. El Campeonato tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de bollería, específicamente de un producto tan emblemático como el croissant reconociendo así la profesión y calidad de la pastelería artesana del país.
2. El Campeonato está organizado por la Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona.
3. Pueden participar todas las pastelerías de España. Será imprescindible tener punto de venta para poder participar y no se admitirán candidaturas de profesionales particulares que no cumplan este requisito.
4. Es de obligatorio cumplimiento que el croissant esté elaborado en su totalidad con mantequilla como única materia grasa aplicable en la elaboración.
5. Las materias primas y los métodos de proceso de fabricación del croissant son libres, siempre respetando la mantequilla como ingrediente principal.
6. La pastelería candidata deberá hacer llegar un total de 12 piezas de croissant de mantequilla.
7. Deberán ser de cuerno recto o de media luna y deberán estar formados con un mínimo de tres vueltas.
8. Deberán tener un aspecto hojaldrado y alveolado interior.
9. Deberán estar cocidos y listos para la degustación.
10. Deberán tener un peso total en cocido de 45-65 gr.
11. No se admitirán croissants rellenos ni decorados.
12. Los deberán traer correctamente embalados para su transporte y nunca en bolsa para evitar la rotura del hojaldrado. Posteriormente la organización los colocará sobre una superficie blanca y anónima igual para todos los participantes. Las personas de la Organización que se encargarán de recibir las piezas no formarán, en ningún caso, parte del jurado de degustación.
13. La Organización no facilitará en ningún caso la posibilidad de cocción de los croissants en las instalaciones de la Escuela de Pastelería.
14. El croissant que se presente crudo o demasiado cocido automáticamente será descalificado. Asimismo, la alta profesionalidad del jurado descalificará cualquier pieza de croissant filtrada con otro tipo de grasa, margarina o manteca de cerdo.
15. Los croissants se deberán entregar en la Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona (Pons i Clerc, 2) el **miércoles 9 de octubre de 2013 de 9 a 11 h**. El horario se deberá cumplir estrictamente y no se admitirá ningún participante a partir de las 11h.
16. En un sobre cerrado deberán adjuntar los datos de la pastelería (nombre, dirección completa y teléfono de contacto).
17. Las degustaciones las llevará a cabo un jurado compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería a nivel internacional.
18. El participante no tendrá acceso a la degustación del producto.
19. El Jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de considerarlo necesario.
20. La decisión del jurado será inapelable.
21. La degustación de los croissants presentados a concurso se realizará en un único día, el miércoles 9 de octubre de 2013 a las 11.30 h, dentro de los actos organizados en Expo Nadal.
22. El ganador de la anterior edición pasará a formar parte del Jurado, y no podrá participar como concursante en las cinco ediciones siguientes. Así mismo, el ganador compartirá con los alumnos de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona una exposición técnica del croissant ganador.

Desarrollo del concurso

Todas las pastelerías que deseen participar en el VI Concurso Mejor Croissant Artesano de Mantequilla deberán hacer llegar la hoja de inscripción adjunta a la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona antes del 4 de octubre de 2013.

Una vez confirmada la participación, se deberán entregar los doce croissants cocidos y listos para la degustación el miércoles 9 de octubre de 2013 de 9 a 11 h en las instalaciones de la Escuela. La Organización les hará entrega de un diploma de participación.

A las 11.30 h del mismo día se procederá a la degustación y deliberación por parte del Jurado. En ningún momento se harán públicas las puntuaciones. La deliberación y entrega de premios tendrá lugar a las 18h del mismo día en el mismo recinto.

1. Criterios de puntuación

El Jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios en sus valoraciones:

Color: 10 puntos; Sabor: 40 puntos; Alveolado: 15 puntos; Hojaldrado: 15 puntos; Formato: 10 puntos; Acabado: 10 puntos.
Total: 100 puntos

2. Inscripciones

Las inscripciones se efectuarán antes del 4 de octubre de 2013. La ficha de inscripción se puede enviar por correo ordinario a "Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, Plaça Pons i Clerc, 2, 08003 Barcelona" o bien por correo electrónico a escola@pastisseria.cat. En ambos casos se deberá indicar la referencia "VI Concurso Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España".

3. Premios

El otorgamiento de los premios será el siguiente:

Primer y único premio: 1.000 € y galardón a la Pastelería con el Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2013.

4. Observaciones

La presentación de la hoja de inscripción implica la aceptación por parte de los participantes de las presentes bases.

La Organización se reserva el derecho a modificar este reglamento por causas de fuerza mayor así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Éstas quedan en propiedad de la Organización y no podrán solicitar remuneración a cambio por su utilización con fines promocionales del concurso.

El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.