



Del Tema del Concurso:

El tema del concurso es libre y los participantes deberán presentarlo antes del evento. Cada equipo deberá realizar:

- **3 pasteles de chocolate**
 - Un pastel de presentación para seis personas, integrado en la pieza de azúcar de la cual 2/3 partes deberán ser a base de azúcar (estirado, soplado, vaciado o colado u otro proceso).
 - Dos pasteles de degustación de misma composición para diez personas (porción por persona entre 75g hasta 125g).

- **3 pasteles helados de fruta**
 - Un pastel para presentación, encamisado de un helado o nieve de fruta, con ingredientes 100% comestibles para 6 personas.
 - Dos postres para fines de degustación, para 10 personas. Porción por persona: de 100 a 140g.
Instrucciones especiales para los postres congelados: Estas deben ser elaborados con una capa o revestimiento de postre de fruta (sorbetes, helados ...)

- **Doce postres servidos en un plato, de composición idéntica, de la siguiente manera:**
 - Un postre en un plato con fines de presentación, que se incluirán en una creación artística de chocolate
 - Once postres servidos en un plato con fines de degustación (1 postre en un plato para dos miembros del jurado)
Instrucciones especiales para los postres servidos en un plato: El postre debe ser representativo del país representado por los equipos. Los candidatos deben usar productos de sus respectivos países. Los platos utilizadas para la presentación son de color blanco con un diámetro de 28 cm. Que será suministrado por el organizador.

- **Una creación artística hecha de azúcar**
 - Instrucciones especiales para la creación artística de azúcar: La creación de azúcar debe estar compuesto de aproximadamente pastillaje 20%, 30% elaborados de azúcar, azúcar quemado el 20%, 30% de los productos sin azúcar. Al montar el buffet, este debe incluir el postre de chocolate elaborado a efectos de presentación
 - Dimensiones de la creación artística de azúcar:
 - Altura 125 cms (Sin incluir la base)

- Ancho 60 cms
- Profundidad 40cms

El postre de chocolate para la presentación y la creación artística de azúcar debe montarse sobre una base rectangular que debe suministrar el equipo participante.

Dimensiones: 60 x cm 40 cm - altura 20 cm.

Todos los productos utilizados deben ser comestibles. Todos los Productos no comestibles (excepto los tallos que sostienen hojas y ramas) están prohibidos.

- **Una creación artística hecha de chocolate**

- Instrucciones especiales para la creación artística de chocolate: Se compone de aproximadamente 20% de chocolate moldeado, el 40% escultura, modelado del 20% y el 20% de chocolate gratis. Al montar el buffet este debe incluir el postre en un plato elaborado a efectos de presentación

- Altura 125 cms (Sin incluir la base)
- Ancho 60 cms
- Profundidad 40cms

El postre que va montado en un plato para la presentación y la creación artística de chocolate debe montarse sobre una base rectangular que debe suministrar el equipo participante.

Dimensiones:

60 cm x 40 cm - altura 20 cm.

Todos los productos utilizados deben ser comestibles. Todos los productos no comestibles (excepto los tallos que sostienen hojas y ramas) están prohibidos.

Productos autorizados a llevar:

-Leche, harina y huevo

- Azúcar: pasta de azúcar, el azúcar isomalt, hielo, cristal de azúcar, pastillas de azúcar o listas para calentar el azúcar

-Biscuit: merengues, dacquois galletas, galletas y otros

-Pastillaje: normal, pre-cortadas, en forma, sin color y sin montar

Cualquier otro producto específico, no suministrado por el organizador, sin marca comercial visible se permite

El uso de bebidas alcohólicas está autorizada en la composición de las recetas (por ejemplo, los productos Griottines).

Bebidas alcohólicas, como vinos, licores, etc no son permitidas como acompañamiento

Presentación de las obras

La presentación de las obras se hará frente al público.

No se autoriza ninguna decoración de fondo.

Las telas y bases deberán aportarlas los equipos.

La utilización de bases giratorias está tolerada, pero la organización no se hace responsable por cualquier accidente que genere este tipo de sistema. En caso de utilizar dichas bases, se requiere de medidas de seguridad adecuada.

Se descalificará cualquier pieza que sobresalga de las dimensiones permitidas.

Duración de la competencia

La duración de la competencia es de 10 horas. Los equipos comenzarán a las 7:00 a.m.. El primer equipo entrega su pastel de chocolate a partir de las 11:30 a.m., la degustación del pastel helado a partir de las 13:30 p.m. y la degustación del postre al plato a las 15:00 p.m. El equipo siguiente entregará con un intervalo de 15 minutos después del primer equipo. Los equipos deben montar sus buffets de 16:15 p.m. hasta 17:00 p.m. Después de las 17:00 p.m. los equipos no podrán agregar más cosas en el buffet.

Ingredientes y Utensilios

Los Participantes deberán traer todos sus ingredientes y material chico para trabajar (moldes de pastel, moldes de chocolate, etc.)

Deberá traer una lista indicando el material que lleva consigo en original y dos copias tanto para ingresarlo al centro de exposiciones como para darle salida después del Concurso.