

III Concurso Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España

Edición 2010

Reglamento

1. El Campeonato tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia 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 6 de octubre de 2010 de 9 a 11 h.** El horario se deberá cumplir estrictamente y no se admitirá ningún participante a partir de las 11 h.
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 6 de octubre de 2010 a las 11.30 h, dentro de los actos organizados en Expo Nadal.
22. El ganador de la anterior edición no podrá participar como concursante en la edición siguiente y pasará a formar parte del Jurado. 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 III 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 1 de octubre de 2010.

Una vez confirmada la participación, se deberán entregar los doce croissants cocidos y listos para la degustación el miércoles 6 de octubre de 2010 de 9 a 11 h en las instalaciones de la Escuela. Adjunto deberán entregar un sobre en blanco y debidamente cerrado en el que deberán incluir los datos de la pastelería que ha realizado el croissant. 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 18 h 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
 - o **Total:** 100 puntos

2. Inscripciones

Las inscripciones se efectuarán antes del **1 de octubre de 2010**. 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 “III 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 2010.

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.

III edició
“MEJOR CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA”

HOJA DE INSCRIPCIÓN

PASTELERÍA

NOMBRE

DIRECCIÓN.....CP.....

POBLACIÓN.....

TELÉFONO.....MÓVIL.....

EMAIL.....

Se inscribe para participar en la tercera edición del concurso al Mejor Croissant Artesano de Mantequilla aceptando la totalidad de las bases.

Con esta hoja de inscripción, el participante declara conocer y acatar el reglamento para concursar en dicho concurso

Barcelona,de 2010

FIRMA

ENVIAR MEDIANTE FAX, CORREO O E-MAIL COPIA DE ESTA FICHA ANTES DEL DIA 1 de OCTUBRE de 2010

Dirección: Escola de Pastisseria. Pons i clerc, 2. 08003 Barcelona
Fax: 93 268 78 79 . E-mail: escola@pastisseria.cat