

“III Concurs Millor Especialitat Pastissera Anís del Mono”

- Sobre Anís del Mono





- **Objectius**

Anís del Mono aposta per la rebosteria i et convoca al II Premi Anís del Mono a la Millor Especialitat Pastissera amb xocolata i anís la creació d'una nova especialitat pastissera que, com el nostre producte, tingui vocació d'arribar per quedar-se. Esperem receptes senzilles i creatives que es puguin elaborar tan a l'obrador de la més sofisticada pastisseria com a la cuina de qualsevol mestressa de casa. Una especialitat amb ganes de perdurar i un necessari toc d'anís, que si amb anís està bo, amb Anís del Mono encara ha d'estar millor.

Poder trobeu inspiració a les diferents formes de consum. Anís del Mono és una beguda per l'estiu i per l'hivern. Ben fred amb gel o rebaixat amb aigua gelada, a la manera francesa, és un fantàstic refresc pels dies de calor. És també l'acompanyant perfecte als sopars de Nadal entre mantecats i torrons. Combina molt bé amb el cafè, en forma de *carajillo*, amb els sucus cítrics i, per suposat, amb la xocolata.

- **Bases del concurs**

- El concurs està obert a tots els professionals de la pastisseria i la xocolateria d'Espanya. Els candidats hauran de ser majors de 18 anys i hauran d'acreditar formació específica o experiència professional en el sector.
- El tema del concurs és la creació d'una especialitat pastissera que contingui com ingredients obligatoris Anís del Mono i xocolata. A partir d'aquesta premissa, la composició és totalment lliure.
- El concurs es dividirà en dues fases

PRIMERA FASE

- Els aspirants hauran d'enviar la recepta de les postres proposades juntament amb una fotografia il·lustrativa a l'Organització. La recepta haurà d'enviar-se en un document de Word i tindrà una extensió màxima d'una pàgina. Les fotografies hauran de ser nítides i en format JPG.
- S'admetrà una única recepta per concursant
- La data límit de recepció de receptes és el **10 de setembre de 2010**
- No es permetrà cap canvi a la recepta un cop presentada
- L'enviament de les receptes haurà de realitzar-se o bé per correu postal a Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Pons i Clerc, 2 – 08003 Barcelona) o bé per correu electrònic a escola@pastisseria.cat. Tant a l'enviament per correu postal com per correu electrònic haurà d'especificar-se "III Concurs Millor Especialitat Pastissera Anís del Mono".
- L'Organització realitzarà la preselecció de les millors receptes valorant criteris de composició, originalitat i presentació.
- El **dijous 16 de setembre** es farà pública la comunicació de les receptes preseleccionades



- L'Organització es reserva el dret de decidir el nombre d'aspirants que mereixen participar a la segona fase, seleccionant un màxim de 8, que seran qui passin a la final del concurs.

SEGONA FASE

- Els aspirants seleccionats hauran de presentar en directe l'especialitat pastissera acabada a les instal·lacions de l'Escola de Pastisseria de Barcelona el dimecres **6 d'octubre de 2010** a les 16 h
 - Els participants hauran de presentar l'especialitat acabada, llesta per a la degustació del Jurat
 - Hauran de portar una breu memòria explicativa de com han realitzat el producte (ingredients, quantitats, procediment...)
 - Queda prohibida l'ús de matèries no comestibles
 - Els participants podran completar la seva presentació final amb els complements que consideri oportuns (safates, presentacions finals, aparadors...)
 - S'exigirà l'ús de vestimenta professional durant el transcurs de la prova quedant prohibides l'exposició de marques publicitàries en la mateixa.
- **Jurat**
 - El Jurat estarà format per professionals del sector
 - Els criteris de valoració seran els següents:
 - Degustació – sabor: 10 punts
 - Tècnica: 10 punts
 - Presentació – estètica: 10 punts
 - Originalitat: 10 punts
 - Adequació al tema xocolata i anís: 10 punts
 - Total: 50 punts
 - El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari

- **Premi**

Se estableix un únic guanyador que serà guardonat amb un premi de 2.000 € i un diploma acreditatiu. El mateix dia de la fase final, el **6 d'octubre a les 18 h**, es realitzarà el lliurament oficial de premis dins del mateix recinte.

- **Inscripcions**

Tots els participants hauran d'enviar la fulla d'inscripció degudament complimentada juntament amb la fotocopia del DNI i un breu CV que no haurà de superar la pàgina d'extensió. La inscripció es podrà realitzar per correu postal a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (Pons i Clerc, 2 – 08003 Barcelona), o bé per correu electrònic a escola@pastisseria.cat abans del 10 de setembre de 2010



- **Observacions**

- La propietat de les receptes enviades passarà a formar part de l'Organització
- La publicació de les fotografies fetes durant la final queden en propietat de l'Organització i no es podrà sol·licitar cap remuneració a canvi
- L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, suposarà la immediata desqualificació del concurs
- L'Organització es reserva el dret a modificar qualsevol aspecte relacionat amb el concurs, així com a cancel·lar-ho en cas que les circumstàncies ho exigeixin.



Gremi de
Pastisseria
BARCELONA
I PROVINCIA

**III edició
“MILLOR ESPECIALITAT PASTISSERA ANÍS DEL MONO”**

FULL D'INSCRIPCIÓ

PASTISSERIA

NOM

ADREÇACP.....

POBLACIÓ.....

TELÈFON..... MÒBIL.....

EMAIL.....

EDAT.....DATA DE NAIXEMENT.....

S'inscriu per participar a la tercera edició del concurs a la “Millor Especialitat Pastisseria Anís del Mono” acceptant la totalitat de les bases.

Amb aquest full d'inscripció, el participant declara conèixer i acatar el reglament per concursar en el citat concurs.

Barcelona,de 2010

SIGNATURA

ENVIAR PER FAX, CORREU O E-MAIL CÒPIA D'AQUESTA FITXA ABANS DEL DIA 10 de SETEMBRE de 2010

Adreça: Escola de Pastisseria. Plaça Pons i Clerc, 2 – 08003 Barcelona
Fax: 93 268 78 79 . E-mail: escola@pastisseria.cat