

III Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya

Edició 2010

Reglament

1. El concurs té per objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en matèria de brioixeria, específicament d'un producte tan emblemàtic com el croissant, reconeixent així la professió i qualitat de la pastisseria artesana del país.
2. El concurs està organitzat per l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona.
3. Poden participar totes les pastisseries d'Espanya. Serà imprescindible tenir punt de venda per poder participar i no s'admetran candidatures de professionals particulars que no compleixin aquest requisit.
4. És d'obligatori compliment que el croissant estigui elaborat en la seva totalitat amb mantega com única matèria grassa aplicable a l'elaboració.
5. Les matèries primeres i els mètodes de procés de fabricació del croissant són lliures, sempre respectant la mantega com a ingredient principal.
6. La pastisseria candidata haurà de fer arribar un total de 12 peces de croissant de mantega.
7. Hauran de ser de banya recte o de mitja lluna i hauran d'estar formats amb un mínim de tres voltes.
8. Hauran de tenir un aspecte fullat i alveolat interior.
9. Hauran d'estar cuits i llestos per a la degustació.
10. Hauran de tenir un pes total en cuit de 45-65 gr.
11. No s'admetran croissants farcits ni decorats.
12. S'hauran de portar correctament embalats pel seu transport i mai en bossa per evitar que es trenqui el fullat. Posteriorment, l'organització els col·locarà sobre una superfície blanca i anònima igual per a tots els participants. Les persones de l'organització que s'encarreguin de rebre les peces no formaran, en cap cas, part del jurat de degustació.
13. L'organització no facilitarà en cap cas la possibilitat de cocció dels croissants en les instal·lacions de l'Escola de Pastisseria.
14. El croissant que es presenti cru o massa cuit automàticament serà desqualificat. Així mateix, l'alta professionalitat del jurat desqualificarà qualsevol peça de croissant filtrada amb altra tipus de grassa, margarina o mantega de porc.

15. Els croissants s'hauran de lliurar a l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona (Pons i Clerc, 2) el **dimecres 6 d'octubre de 2010 de 9 a 11 h**. L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap participant a partir de les 11 h.
16. En un sobre tancat hauran d'adjuntar les dades de la pastisseria (nom, direcció completa i telèfon de contacte).
17. Les degustacions les portarà a terme un jurat compost per reconeguts professionals de la pastisseria a nivell internacional.
18. El participant no tindrà accés a la degustació del producte.
19. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.
20. La decisió del jurat serà inapel·lable.
21. La degustació dels croissants presentats a concurs es realitzarà en un únic dia, el dimecres 6 d'octubre de 2010 a les 11.30 h, dins dels actes organitzats la fira Expo Nadal.
22. El guanyador de la darrera edició no podrà participar en l'edició següent com a concursant i passarà a formar part del jurat. Així mateix, el guanyador compartirà amb els alumnes de l'Escola de Pastisseria de Gremi de Barcelona una exposició tècnica del croissant guanyador.

Desenvolupament del concurs

Totes les pastisseries que desitgin participar al III Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya, hauran de fer arribar el **full d'inscripció** adjunt a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona abans de **l'1 d'octubre de 2010**.

Una vegada confirmada la participació, s'hauran de lliurar els dotze croissants cuits i llestos per a la degustació, el dimecres 6 d'octubre de 2010 de 9 a 11 h a les instal·lacions de l'Escola. Adjunt hauran de portar un sobre en blanc i degudament tancat en el que hauran d'incloure les dades de la pastisseria que ha realitzat el croissant. L'organització els hi farà lliurament d'un diploma de participació.

A les 11.30 h del mateix dia es procedirà a la degustació i deliberació per part del Jurat. En cap moment es faran públiques les puntuacions. La deliberació i lliurament de premis tindrà lloc a les 18 h dins del mateix recinte.

1. Criteris de puntuació

El Jurat tindrà en compte els següents criteris a les seves valoracions:

- **Color:** 10 punts
- **Sabor:** 40 punts
- **Alveolat:** 15 punts
- **Fullat:** 15 punts
- **Format:** 10 punts
- **Acabat:** 10 punts
 - o **Total:** 100 punts

2. Inscripcions

Les inscripcions s'efectuaran abans de l' **1 d'octubre de 2010**. La fitxa d'inscripció es pot enviar per correu ordinari a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Plaça Pons i Clerc, 2. 08003 Barcelona o bé per correu electrònic a escola@pastisseria.cat . En els dos casos s'haurà d'indicar la referència "III Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya".

3. Premis

L'atorgament dels premis serà el següent:

Primer i únic premi de 1.000 € i guardó a la Pastisseria amb el Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2010.

4. Observacions

- La presentació del full d'inscripció implica l'acceptació per part dels participants de les presents bases.
- L'Organització es reserva el dret a modificar aquest reglament per causes de força major així com cancel·lar-ho en cas que les circumstàncies ho exigeixin.
- Els participants cedeixen els drets d'imatge de les fotografies realitzades durant la celebració del concurs. Aquestes queden en propietat de l'Organització i no podran sol·licitar cap remuneració a canvi per la seva utilització amb finalitats promocionals del concurs.
- L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, suposarà l'immediata desqualificació del concurs.

III edició
“MILLOR CROISSANT ARTESÀ DE MANTEGA D'ESPANYA”

FULL D'INSCRIPCIÓ

PASTISSERIA

NOM

ADREÇACP.....

POBLACIÓ.....

TELÈFON..... MÒBIL.....

EMAIL.....

S'inscriu per participar a la tercera edició del concurs al Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 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 1 d' OCTUBRE de 2010

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