



Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup

Jordan Selection

الرّاعي الرّسمي:



سوف تقام المنافسة خلال HORECA في 14 تشرين الأول من الساعة 11:00 صباحاً وحتى 4:00 مساءً.

سيبدأ التذوق بعد ساعتين من وقت بدء المسابقة (1:00 ظهراً)

التذوق الأول مع المرشح رقم 4 (السكر) مع الحلوى المثلجة عند الساعة 1:00 - مدة 10 دقائق

سوف تضع لجنة الحكم العلامات

يجب أن يقدم المشترك الحلوى وفقاً لما يلي:

- أن يمر من أمام لجنة التحكيم
- تقطع الحلوى المثلجة على طاولة جانبية بجانب أعضاء لجنة التحكيم
- تقديم الحلوى

التذوق الثاني مع المشترك 3 (السكر) مع الحلوى المثلجة عند الساعة 1.10 ظهراً
التذوق الثالث مع المشترك رقم 2 : تذوق أطباق حلوى الشوكولاتة عند الساعة 2.00 ظهراً
التذوق الرابع مع المشترك رقم 1 : تذوق أطباق حلوى الشوكولاتة عند الساعة 2.10 ظهراً

نهاية المسابقة: 4:00 بعد الظهر

سيتم الإعلان عن النتائج في نفس اليوم عند الساعة 7:00 مساءً

القواعد و القوانين التنظيمية:

مدة المسابقة: 5 ساعات

الموضوع: حر

الاقسام:

- تحضير مباشر لتحفة فنية مصنوعة من السكر اضافة الى تحضير قالبين من الحلوى المثلجة وقالب ثالث وهمي للتقديم
- تحضير مباشر لتحفة فنية مصنوعة من الشوكولاتة تتضمن دمج لقالب منحوت من شوكولاتة Valrhona وكذلك تحضير ستة أطباق حلوى الشوكولاتة.

الفئة الأولى: تحضير مباشر لتحفة فنية مصنوعة من الشوكولاتة اضافة الى تحضير قالبين من الحلوى المثلجة وقالب ثالث وهمي للتقديم.

يجب أن تكون القطعة الفنية مصنوعة من السكر المسحوب والسكر المنفوخ بنسبة 50٪ وال 50٪ المتبقية تترك مفتوحة لاختيار المشترك.

يجب تقديم القطعة الفنية على قاعدة ضمن المقاييس التالية (أقصى ارتفاع يصل إلى 20 سم) ويقتصر ارتفاع التصميم على 125 سم

قالبين من حلوى الفواكه المصنوع من البوظة:

على كل مشترك إعداد قالبين من حلوى الفواكه المتأجلة قبل المسابقة وإنهائهما في الموقع (طلاء ، عناصر زخرفية ، إلخ

على أن تكون كل العناصر المستعملة صالحة للأكل

اعداد قالب حلوى للعرض ، ل8 أشخاص ، ليتم تضمينها في التحفة الفنية المصنوعة من السكر (الحصة للشخص: بين 75 غرام و 100 غرام)

اعداد قالب حلوى للتذوق بنفس التركيبة لخمس أشخاص

نود التذكير أن قالب حلوى الفواكه يجب أن يكون من البوظة أي مجمد.

يمكن تحضير الآيس كريم مسبقا واحضاره إلى المنافسة جاهز للاستخدام.

لا يسمح باستعمال الخلطات الجاهزة أو حشوات مركزة ، يجب استخدام هريس الفواكه أو Frozen Fruit Puree's في الوصفات.

الفئة الثانية: تحضير مباشر لتحفة فنية مصنوعة من الشوكولاتة تتضمن دمج لقالب منحوت من شوكولاتة وستة أطباق حلوى من الشوكولاتة

على كل مشترك إعداد طبق من حلوى الشوكولاتة يقدم على طبق منفرد للعرض ويدمج مع التحفة الفنية .

تحضير الأطباق الخمسة الأخرى للتذوق من قبل لجنة التحكيم.

على كل العناصر المستعملة أن تكون صالحة للأكل.

تحضير مباشر لتحفة فنية مصنوعة من الشوكولاتة تتضمن دمج لقالب منحوت من الشوكولاتة.

يجب تقديم التحفة الفنية المصنوعة من الشوكولاتة على قاعدة يحضرها المشترك معه حيث يكون أقصى ارتفاع القاعدة 20سم ويقتصر ارتفاع التحفة على 125 سم.

يجب إعداد التحفة باستخدام مايلي:

20% من الشوكولاتة المقولبة يُمنع قولبة القطعة كاملة ويُسمح فقط بالقالب المجوف

20% من خلال استعمال تقنية التشكيل من دون استعمال القوالب

سيتم توفير 20 كجم فقط من الشوكولاتة الداكنة لكل فريق لإنشاء القطع الفنية وتستهمل الشوكولاتة البيضاء وشوكولاتة الحليب كمكمل للتحفة

تؤمن شركة فالرونا قوالب الشوكولاتة المخصصة للنحت

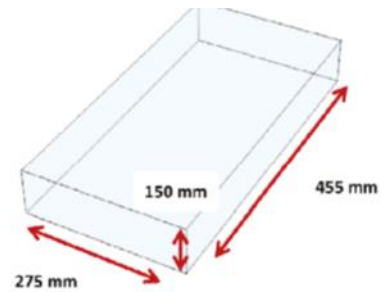
سيحصل كل مشارك على قالبين للنحت (قالب للتدريب وقالب اخر للاستعمال خلال المسابقة)

مقاييس قالب الشوكولاتة بعد نزعها من القالب هي:

الطول: 455 مم العرض: 275 مم الارتفاع 150 مم الوزن: 23 كجم عند الإزالة من القالب

يمكن استخدام قالب الشوكولاتة كما يحلو لك (أفقي أو عمودي)

تذكير: يجب أن تتكون جميع المواد المستخدمة في هذا الإبداع الفني من الشوكولاتة



هام جدا:

- يُسمح للمشاركين إعداد الإبداعات الفنية والحلويات بإحضار منتجات ملونة مسبقا ، مختلطة ولكن غير منتهية بالكامل. لن يتم قبول أي منتجات تامة الصنع ومحضرة قبل المسابقة.
- باستثناء حلوى الفاكهة المجمدة التي يمكن تحضيرها قبل المسابقة وتنتهي في موقع المسابقة.
- يجب أن تكون الوصفة وتفاصيلها وطريقة تنفيذها الفني مكتوبة و مطبوعة باللغة الإنجليزية.
- يجب على المشارك إعداد 5 نسخ من وصفته وتوزيعها على لجنة التحكيم قبل بدء المسابقة.

المنتجات

المنتجات التي يسمح بأن يحضرها المشاركون هي التالية:

- الحليب والدقيق والبيض
- السكر: شراب السكر ، الإيزومالت ، السكر المثلج ، السكر البلوري، عجينة السكر الجاهزة للتسخين
- البسكويت: المering ، بسكويت الداكواز وغيرها
- عجينة السكر (باستيلاج): عادي ، مقطع مسبقا ، محدد الشكل، غير ملونة وغير مجمعة
- يسمح بإحضار أي منتج آخر لا يتم توفيره من قبل المنظمين مع عدم وجود علامة تجارية مرئية

المنتجات التي سيتم توفيرها من قبل رعاة المسابقة

سيتم إدراج قائمة الشركاء وتفاصيل الاتصال بهم في ملف المعلومات الفنية.

المعدات المؤمنة خلال المسابقة

- طاولة العمل مع حوض
- الفرن الحراري على قاعدة
- طاولتان للعمل
- موقد غاز بأربعة وحدات
- ثلاجة طاولة
- آلة ذوبان وطلاء الشوكولاته
- طاولة رخام
- ستكون الفريزر متوفرة في المنطقة الخلفية
- ميكروبيف

- خلال المسابقة ، يجب أن تستخدم الفرق المعدات الرئيسية التي يقدمها المنظمون فقط.
- يجب على المشاركين إحضار أجهزتهم الخاصة (كل أنواع حوامل المعجنات ، فرد رش الشوكولاتة ، مصابيح السكر ...)
- بكميات معقولة لاستخدامها في تقديم الإبداعات والحلويات ، وكذلك أجهزتهم الصغيرة وأوانيهم الخاصة. يحظر استخدام فرد الشَّمع.
- يجب على المشاركين إحضار الأطباق الخاصة بهم للعرض التقديمي
- لا يجوز أن يتجاوز ارتفاع أي أجهزة يجلبها المرشحون 2 متر
- يجب ألا تقوم الأجهزة بإخفاء أو حظر المنظر العام لمكان المسابقة ، وسيتم السماح لها في مطابخ المسابقة ومنطقة الكواليس اعتمادًا على المساحة المتاحة
- يجب على المشاركين الاتصال بكل من شركاء المسابقة مباشرة لتقديم طلباتهم للحصول على المنتجات والمكونات أثناء مراحل الإعداد / التدريب والمنافسة
- يجب وضع طلباتك بكميات معقولة وضمن الحدود التي وضعها الشركاء.
- سيتم إرسال قائمة بجميع الشركاء وتفاصيل الاتصال المرتبطة بهم في تاريخ لاحق
- سوف يشرف المشرفون على المسابقة على الإعداد الصحيح للإبداعات الفنية.
- سيتم تقديم القطع الفنية باتجاه الجمهور

عرض البوفيه

- يتم توفير طاولات مخصصة للعرض مستطيلة مع مفرش المائدة وسوف تؤكد المقاييس في وقت لاحق
- لا يسمح بالديكورات الخلفية
- يجب توفير الأقمشة والمواد الملونة والقواعد وأغطية المائدة الملونة من قبل المشتركين
- يسمح استخدام القواعد الدوارة ومع ذلك ، لا يتحمل المنظمون مسؤولية أي حوادث قد تحدث فيما يتعلق باستخدام مثل هذا النظام
- يجب على المرشحين الذين يستخدمون قاعدة دوارة اتخاذ جميع التدابير اللازمة لضمان سلامة الناس والمواد في المناطق المحيطة.
- لا يسمح بالكابلات الكهربائية المعلقة.
- هناك عقوبات إعلانية على عدم احترام المقاسات المطلوبة للإبداعات.
- يجب أن تكون جميع العناصر المستخدمة صالحة للأكل: المواد الغير الصالحة للأكل محظورة

النظافة وسلامة الغذاء

- سيشرف أعضاء لجنة التحكيم خلال الاختبارات على قدرة المرشحين على الامتثال بقواعد النظافة وسلامة الغذاء.
- يجب أن تعاد مطابخ المسابقة في حالة نظيفة تمامًا في نهاية المسابقة ، في نفس الحالة التي كانت عليها في بداية الاختبار.

طريقة العمل	المعدل	الترجيح	المجموع
النظافة، التوقيت، مهارة التنظيم	20	3	60
التذوق			
حلى الفواكه المجمدة أو البوظة العلامات الممنوحة للطعم والتقطيع والأصناف المستخدمة	20	6	120
حلى الشوكولاتة العلامات الممنوحة للطعم، الابداع، التقديم واستعمال المواد الباردة الساخنة	20	6	120
النظافة ، التقنية ، التجميع واللمسات الأخيرة			
تحفة فنية مصنوعة من الشوكولاتة	20	3	60
تحفة فنية مصنوعة من السكر	20	3	60