



Trabajos a realizar durante el Campeonato Mundial Junior UIBC de Pasteleros de menos de 25 años Del 18 al 20 de Septiembre de 2018 en Múnich, Alemania

El tema del Campeonato Mundial es libre.

No obstante, todas las piezas producidas deben orientarse al tema elegido.

1. Pieza Artística

Se debe fabricar una pieza artística hecha de de azúcar (caramelo) / isomalta, praliné, mazapán o plastillaje o una combinación de las materias primas mencionadas. La presentación de los chocolates se debe integrar en la pieza artística.

2. Tarta (Entremet)

Dos entremets con un diámetro de aprox. 20 cm deben ser fabricados. Un entremet es para degustar y el otro de presentación. Ambos entremets deben estar decorados con una decoración hecha de chocolate.

3. Chocolates

Un surtido de 4 chocolates diferentes (aproximadamente 12 g por pieza), con al menos 10 piezas de cada tipo, es decir un total de 40 chocolates, tienen que ser completamente fabricados en el sitio. 6 chocolates de cada tipo deben estar disponibles para la degustación por el jurado. La presentación de los otros chocolates debe integrarse en la pieza artística. Un número máximo de dos tipos de chocolates pueden ser fundidos.

4. Postre en un plato

Producción de 5 platos de postre para el jurado.

El postre debe estar hecho de al menos 3 pequeños elementos de postre diferentes. Uno de los elementos debe ser caliente.

Cada candidato recibirá un ingrediente secreto. Este ingrediente, entre otros, se debe utilizar para hacer el postre de manera que sea reconocible.

Este ingrediente será anunciado y emitido el día en el que se asignan los lugares de trabajo. Los platos para los postres deben ser aportados por los candidatos.

Un 6º plato con un postre simulado terminado puede ser traído. Este plato no será evaluado, solo es para la presentación en la mesa de presentación.

Las recetas para el postre deben escribirse en el idioma inglés y presentarse al jurado el 19 de septiembre de 2018. No forman parte de la documentación general.

5. Figuras

El candidato tiene que fabricar dos figuras diferentes de su propia elección. Debe hacer 4 piezas idénticas de cada figura, lo que significa un total de 8 piezas. Este trabajo no será degustado sino evaluado solamente según criterios estéticos. Todas las mezclas básicas utilizadas en la pastelería se pueden utilizar y combinar (mazapán, cobertura de chocolate, praliné, etc.).



Trabajos a realizar durante el Campeonato Mundial Junior UIBC de Pasteleros de menos de 25 años Del 18 al 20 de Septiembre de 2018 en Múnich, Alemania

Puntuación

1. Pieza artística	70 puntos
2. Tarta entremet	50 puntos
3. Chocolates	50 puntos
4. Postre en un plato	50 puntos
5. Figuras	30 puntos
6. Cumplimiento del reglamento	30 puntos
7. Higiene y trabajo limpio	20 puntos
Total	300 puntos

Se conceden puntos por :

- Ejecución
- Sabor
- Apariencia
- Grado de dificultad
- Innovación
- Método de trabajo
- Higiene / limpieza

Reglas generales

Todos los candidatos deben trabajar solos y no en equipo.

El tiempo total disponible es de 13,5 horas, distribuido entre 2 días.

Además, hay un día de preparación de hasta 6 horas.

En este día de preparación, se pueden hacer los siguientes trabajos:

- Pesar las materias primas en caso de no traerlas ya pesadas

Durante el día de preparación, tienen 1 hora para las siguientes tareas:

- Preparación de azúcar de gelatina y elementos de decoración hechos de azúcar de gelatina (no pulir ni colorear)
- Preparación de sacarosa y verterlo en moldes
- Cocer glaseados
- Colorear y pesar mazapan



Trabajos a realizar durante el Campeonato Mundial Junior UIBC de Pasteleros de menos de 25 años Del 18 al 20 de Septiembre de 2018 en Múnich, Alemania

Las 9 copias del kit de documentación con recetas ilustradas de los trabajos de la competición del candidato deben ser entregadas al jurado el día de la preparación

Todos los ingredientes deben ser comestibles. Todos los elementos de decoración deben ser fabricados en el campeonato.

El uso de moldes de silicona y plexiglás está permitido.

Las medidas de la mesa de preparación serán anunciadas en la página de preguntas frecuentes https://www.worldbakersconfectioners.org/en/faq_jwc_munich/.

La decoración de la mesa de presentación no será evaluada. Los materiales requeridos deben ser aportados por los propios candidatos.

Señalamos explícitamente que no está permitido que los candidatos traigan azúcar / isomalt coloreados y / o precocidos.

No está permitido usar películas preimpresas para diversas técnicas de patrones. Tales películas deben diseñarse en el campeonato.

El ingrediente secreto para el postre será proporcionado por la UIBC (neutral) para cada candidato y de la misma forma.

La presidente del jurado se compromete a no divulgar el ingrediente secreto a nadie.

CONTACTO:

INTERNATIONAL UNION OF BAKERS AND CONFECTIONERS UIBC
CALLE RAIMUNDO FERNÁNDEZ VILLAVARDE, 61
28003 MADRID
SPAIN

TEL: +34 91 534 69 96

EMAIL: ADMIN@WORLDBAKERSCONFECTIONERS.ORG