

## **XI TROFEO LLUÍS SANTAPAU 2019 - MEJOR MAESTRO CHOCOLATERO**

**6 y 7 de octubre de 2019**

### **REGLAMENTO**

1. El Campeonato tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros y chocolateros artesanos de toda España en materia de bombonería y chocolatería. El Campeonato está organizado por el Gremio y la Escuela de Pastelería de Barcelona.
2. Pueden participar todos los profesionales de la pastelería y chocolatería de España. Los candidatos tendrán que ser mayores de 20 años en el momento de celebración del Campeonato, y deberán acreditar una demostrada experiencia en el ejercicio de la profesión.
3. El candidato deberá realizar su trabajo en solitario. La Organización pondrá a disposición de cada concursante un asistente.
4. Las pruebas se prolongarán durante un máximo de 12 horas.
5. Las pruebas estarán controladas por dos jurados. Uno de trabajo y otro de degustación y presentación. Cada jurado estará compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería y la chocolatería.
6. El tema de la competición será MARVEL.
7. Valrhona, como patrocinador, aportará el chocolate necesario para el desarrollo del concurso. Todos los participantes deberán realizar sus elaboraciones con los chocolates Valrhona aportados por la Organización.
8. Los moldes y marcos utilizados, así como los patrones, en caso de ser necesarios para la figura artística, también deben procurárselos los mismos concursantes.
9. Los utensilios y las materias primeras no incluidas en el anexo deberán procurárselas los artesanos que vestirán el uniforme profesional, formado por la chaqueta de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona, cedida exclusivamente por la Organización para el Campeonato, y pantalón negro no tejano, delantal blanco y zueco negro que tendrán que aportar los concursantes.
10. Los participantes podrán completar su presentación final con los complementos que considere oportunos (bandejas, presentaciones finales, rotulaciones, etc.).
11. El día del Campeonato, el concursante deberá aportar un dossier donde conste la idea de su trabajo, las diferentes recetas, así como la presentación del conjunto y todos los detalles que ayuden a su valoración. En el dossier también puede incluirse el perfil del concursante.



12. Las pruebas se desarrollarán en la Escuela de Pastelería del Gremi de Barcelona, Plaza Pons i Clerc, 2 de Barcelona, con el siguiente horario:
- Domingo, 6 de octubre de 2019, de 10 a 14.30 horas y de 15.30 a 19.00 horas, y lunes, 7 de octubre de 2019 de 10 a 14 horas.
  - La hora de finalización, (7 de octubre a las 14 horas), será de estricto cumplimiento para todos los participantes. El Jurado valorará parcialmente los trabajos que quedasen sin terminar, haciendo constar “sin terminar” en la hoja de calificación.
13. Sorteo de mesas y comprobación de datos:
- Domingo, 6 de octubre a las 9 horas.
14. Horarios de degustación para el jurado:
- Lunes, 7 de octubre a las 11.30 horas.
15. Debido a la disponibilidad de espacio podrán participar un máximo de 8 concursantes. A partir del 6 de septiembre, fecha límite de recepción de inscripciones, el Comité Organizador revisará todas las candidaturas presentadas, y en caso de que se superen las 8 inscripciones máximas previstas, se procederá a elegir a los candidatos que mejor se ajusten al perfil del Campeonato. La decisión del Comité se comunicará a los interesados a lo largo del 13 de septiembre.
16. Las pruebas estarán controladas por dos jurados, uno técnico y otro de degustación y presentación.
- \* Jurado Técnico, compuesto por cuatro profesionales designados por la Organización.
- \* Jurado de Degustación y Presentación, compuesto por los siguientes profesionales:
- Un miembro de la entidad organizadora, quién será el Presidente del Jurado.
  - Dos reconocidos profesionales pasteleros.
  - Un miembro de la familia Santapau.
  - El último campeón del Trofeo.
  - Un representante de la empresa patrocinadora.
  - El secretario del Jurado, que no valorará los trabajos.
17. El jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de considerarlo necesario.
18. La Organización ha previsto las siguientes hojas de calificación:
- Hoja de calificación Jurado Técnico
  - Hoja de calificación Jurado de Degustación y Presentación
  - Hoja resumen de ambos Jurados
  - Hoja de calificación Final firmada por el Secretario y el Presidente.



Las hojas de calificación serán debidamente cumplimentadas y firmadas por cada miembro del Jurado, entregándose éstas al Secretario del Jurado, quien en presencia del jurado, procederá al recuento de las calificaciones y a cumplimentar la hoja de calificación final. El Secretario las custodiará hasta hacer público el veredicto final. Los jurados se comprometen a no divulgar las puntuaciones de los participantes.

Una vez proclamados los ganadores, los miembros del Jurado, podrán solicitar copia de esta documentación, bien al Secretario del Jurado o posteriormente dirigiéndose a la Entidad Organizadora.

19. La decisión del jurado será inapelable. El Jurado queda disuelto al proclamarse el resultado.

20. Criterios de puntuación

<b>JURADO DE DEGUSTACIÓN Y PRESENTACIÓN</b>	<b>PUNTUACIÓN MAXIMA</b>
BOMBONES OBLIGATORIOS (Presentación)	10 puntos
BOMBONES OBLIGATORIOS (Degustación)	10 puntos
BOMBÓN DE CREACIÓN PROPIA (Presentación)	10 puntos
BOMBÓN DE CREACIÓN PROPIA (Degustación)	10 puntos
PASTEL (Presentación)	10 puntos
PASTEL (Degustación)	10 puntos
PIEZA ARTISTICA (Técnica)	10 puntos
PIEZA ARTISTICA (Originalidad)	10 puntos
POSTRE DE PLATO (Presentación)	10 puntos
POSTRE DE PLATO (Degustación)	10 puntos
PRESENTACIÓN FINAL DE LA MESA	10 puntos
<b>JURADO TÉCNICO</b>	<b>PUNTUACIÓN MÁXIMA</b>
ORGANIZACIÓN	10 puntos
HIGIENE	10 puntos
HABILIDAD	10 puntos
<b>PUNTUACIÓN MÁXIMA TOTAL</b>	<b>140 PUNTOS</b>

21. El otorgamiento de los premios será el siguiente:

**Primer premio:** el Trofeo Lluís Santapau, un diploma acreditativo y 2.000 euros en metálico.

**Segundo premio:** diploma acreditativo y 1.000 euros en metálico.

**Tercer premio:** diploma acreditativo y 500 euros en metálico.

El veredicto del Jurado y la entrega de premios tendrán lugar el lunes 7 de octubre a las 18.00 horas en la Escuela de Pastelería del Gremi de Barcelona.



**Gremi de Pastisseria**

BARCELONA I PROVINCIA

**EPGB**

**escolapastisseria**  
gremidebarcelona

22. Todas las personas que quieran inscribirse deberán enviar a la Escuela de Pastelería del Gremi de Barcelona, Plaza Pons i Clerc, 2, 08003 de Barcelona, junto a la hoja de inscripción, un currículum que explique su evolución profesional con fotos de piezas u otros trabajos que acrediten su dominio de la materia, así como una fotocopia del carnet de identidad, antes del 6 de septiembre del 2019. Se aceptarán preinscripciones vía telefónica (Tel. 93 268 78 77) o por correo electrónico a [admin@escoladepastisseria.cat](mailto:admin@escoladepastisseria.cat) siempre que el 6 de septiembre la totalidad de la documentación solicitada esté en poder de la Organización.
23. El ganador del Trofeo Lluís Santapau 2019, se compromete a impartir gratuitamente un curso de chocolate en la Escuela de Pastelería del Gremi de Barcelona durante el curso escolar vigente.
24. Los tres primeros clasificados se comprometen a ceder las piezas elaboradas a la Organización.
25. La Organización se reserva el derecho a modificar este reglamento por causas de fuerza mayor.
26. La admisión de participantes se hallará sujeta a la disponibilidad del espacio.
27. Los participantes aceptan este reglamento en su inscripción.



## CARACTERÍSTICAS DE LAS ESPECIALIDADES A DESARROLLAR

### UNA PIEZA ARTISTICA ÍNTEGRAMENTE EN CHOCOLATE

- Está totalmente prohibida la utilización de materiales no comestibles, excluyendo la base.
- El tema será Marvel.
- No se aceptará el uso de colorantes que no sean alimenticios y habituales en estos trabajos.

### CINCO TIPOS DE BOMBONES OBLIGATORIOS

- Cada candidato deberá elaborar 10 piezas de cada tipo (+ 5 para realizar la degustación).
- Un bombón de *praliné* o *gianduja*.
- Un bombón con relleno de *ganache* de licor.
- Dos bombones de *ganache de corte*.
- Una trufa *boleada*.

Los rellenos se podrán traer ya preparados o se podrán hacer en el mismo lugar de la prueba. El jurado valorará especialmente las cualidades gustativas, técnicas y de presentación. Se admiten serigrafías de decoración solamente en un tipo de bombón.

### UN BOMBÓN DE CREACIÓN PROPIA

- Cada candidato deberá elaborar 10 piezas (+ 5 para realizar la degustación).
- La especialidad se tendrá que elaborar íntegramente delante del Jurado de trabajo, relleno incluido. No se aceptarán serigrafías.
- El Jurado de degustación y presentación valorará las cualidades técnicas y gustativas, la originalidad y la creatividad.

### UN PASTEL DE CHOCOLATE DE UN DIÁMETRO DE 20/25 cm o FORMAS DIVERSAS EQUIVALENTES EN VOLUMEN

- El pastel podrá ser de cualquier tipo que quiera el concursante.
- El interior puede ser tipo *Sacher* u otros bizcochos de chocolate. También se admiten mousses y similares. Los rellenos de chocolate pueden combinar *ganache* de cualquier sabor. Si son mousses también pueden combinar chocolate con otros sabores.
- La cubierta admite glaseados de chocolate de cualquier tipo.
- La decoración ha de ser también en chocolate.
- El concursante elaborará otro pastel exactamente igual sin decorar para el Jurado de degustación.



## **UN POSTRE DE PLATO**

- Deberá estar elaborado mayoritariamente con chocolate de cualquier tipo.
- Cada participante deberá realizar 3 platos idénticos en la categoría de postre emplatado, dos para la degustación del jurado y uno para la presentación final.

## **ANEXO**

### **MATERIAL APORTADO POR LA ORGANIZACIÓN**

- Mesas de trabajo y auxiliares – Mesa de exposición
- Armario conservador de bombones
- Batidoras y otros utensilios básicos
- Guitarras
- Atemperadoras de sobremesa
- Atemperadoras y bañadoras
- Nata, mantequilla y azúcares
- Frigorífico
- Congelador
- Set para pintar a pistola
- Material de limpieza



**TROFEO LLUÍS SANTAPAU 2019 – MEJOR MAESTRO CHOCOLATERO**

**6 y 7 de octubre de 2019**

**HOJA DE INSCRIPCIÓN**

Sr/Sra .....

Domicilio..... Núm..... C.P.....

Población .....Provincia ..... Pastelería.....

Teléfono fijo ..... Teléfono móvil.....

Fecha de Nacimiento ..... e-mail ..... DNI .....

Solicita la participación en el **TROFEO LLUÍS SANTAPAU 2019**, y adjunta a esta hoja de inscripción, una fotocopia del DNI y un currículum acompañado de una selección de fotografías de trabajos y piezas elaboradas hasta la fecha. El participante declara conocer y acatar el reglamento para concursar en el Trofeo Lluís Santapau 2019.

Firma:

Fecha: