

Zadání soutěžního úkolu pro obor CUKRÁŘ

23. ročník



GASTRO JUNIOR BRNO 2017 – BIDVEST CUP

Specifikace soutěžního úkolu oboru cukrář:

- Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.
- Pouze z této soutěže díky akreditaci národní asociace (AKC ČR) vzejde postupující za obory kuchař a cukrář pro celosvětovou soutěž Global Chefs Challenge.
- Zadání splňuje pravidla pro soutěže, které stanoví WACS (Světová asociace kuchařských spolků).
- Soutěž hodnotí jen akreditovaní komisaři AKC ČR.

Soutěžní úkol obor cukrář:

Příprava 4 porcí moučníku podle vylosovaného tajného koše. Tajný koš bude obsahovat 5 druhů základních surovin na přípravu daného moučníku. Časový limit na přípravu je 40 minut. Časový limit na přípravu moučníku je 45 minut.

Po odhalení tajného koše začne běžet 40 minutový časový interval, ve kterém se soutěžící seznámí se surovinami v tajném koši. Připraví základní technologický postup a název výrobku. V této době se může soutěžící poradit o postupu a názvu výrobku se svým trenérem/trenérkou. Vybere si za skladu další potřebné suroviny. Po uplynutí tohoto intervalu má soutěžící 5 minut na přípravu ve studiu. Pak začíná jeho hlavní soutěžní časový interval, který je 45 minut. Soutěžní čas může soutěžící přesáhnout o dalších 5 minut. Za každou minutu na víc udělují komisaři 1 trestný bod. Po uplynutí 50 minut, pokud soutěžící neodevzdá svou práci, je diskvalifikován. Výsledkem práce soutěžícího je po uplynutí uvedeného času výdej 4 porcí moučníku ve stejné velikosti, připraveného z tajných i doprovodných surovin.

1. Soutěžící musí použít všech 5 druhů tajných surovin v libovolném množství.
2. Další suroviny potřebné k moučníku si vybere z doprovodných surovin, které budou k dispozici ve skladu.
3. Veškeré pomůcky si soutěžící přiveze vlastní.
4. Formy na moučník budou součástí tajného koše nebo si může soutěžící přivést vlastní, formy, které budou k dispozici, jsou od firmy Fiala Praha s.r.o.
5. Nejsou povoleny si přinést žádné polotovary ani ozdoby.

Tajné koše obor cukrář GASTRO JUNIOR BRNO 2017- BIDVEST CUP:

1. Čokoládový fondant – čokoláda Ecuador Callebaut
2. Cheesecake z sýra Philadelphia
3. Žemlovka z bílého pečiva
4. Rýžový nákyp z kulatozrné rýže
5. Moučník z litého těsta
6. Ovocný páj

Doprovodné suroviny, které budou ve studiu po celou dobu soutěže:

1. Suchý koloniál: hrubá mouka, polohrubá mouka, hladká mouka, mouka krupice, cukr krupice, cukr moučka, cukr třtinový, mák mletý a celý, sůl, skořice, muškátový oříšek, vanilka, badyán, hřebíček, krémový prášek, kypřicí prášek, jedlá soda, kakao, med, škrobový sirup, javorový sirup, agávoový sirup, bramborový škrob, želatina plátková, želatiny sypká, agar, pektinový gel „Cláro“, slunečnicový olej, mandle celé loupané, mandle plátky, piniové oříšky, lískové oříšky, vlašské ořechy, pekan ořechy, kokos strouhaný, rozinky, sušené meruňky, sušené brusinky, marcipánová hmota, Binex - Braun, vejce, pasterizované žloutky a bílky, droždí čerstvé a sušené, bílé pečivo, máslové sušenky kulatozrná a dlouhozrná rýže, bílý rum, pomerančový likér, čokoláda tmavá, mléčná, bílá od firmy Callebaut, základní potravinářská barviva, bílé víno, červené víno, marmeláda borůvka, marmeláda jahoda, marmeláda malina, marmeláda meruňka, marmeláda banán grep rum, marmeláda angrešt med,

2. Mléčné výrobky: máslo, smetana 30% trvanlivá, smetana 33 % čerstvá, mléko 1,5% , crème fraiche, kysaná smetana 18 % tuku, měkký tvaroh polotučný, tvrdý tvaroh, smetanový jogurt, Mascarpone, sýr Philadelphia, kefírové mléko.

3. Ovoce a zelenina: karotka, brambory, limety, citrony, pomeranče, jahody, maliny, borůvky, jablka, hrušky, banány, mango, kiwi, avokádo, ananas,

4. Bylinky: máta, meduňka, bazalka, estragon,

Hodně štěstí v nejprestižnější soutěži mladých gastronomických odborníků přeje

Pavína Berziová

předsedkyně hodnotící komise oboru cukrář.
tel.: 603 326 584