

**Zadání soutěžního úkolu pro obor CUKRÁŘ  
24. ročník**



**GASTRO JUNIOR BRNO 2018 – BIDFOOD 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 GlobalChefsChallenge.
- 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. V době přípravy na soutěžní úkol není možné využívat mobilního telefonu, on-line připojení či jiného komunikačního vybavení. Zároveň není přípustné, aby v přípravě pomáhala další osoba.

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. Soutěžící tým prokazuje svojí profesní zdatnost v oboru, kdy je schopen sestavit svůj recept a zvládnout základní cukrářské techniky.

V případě výpadku elektrického proudu, technické závady na technologiích nebo úrazu se čas zastavuje a začíná soutěžícímu běžet, až po uvedení do původního stavu (oprava, ošetření atd.).

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, budou totožné jako v roce 2017.
5. Nejsou povoleny si přinést žádné polotovary ani ozdoby.
6. Všechny 4 porce soutěžící připraví na stejné talíře, které zajistí pořadatel soutěže AKC ČR.

### **Tajné koše obor cukrář GASTRO JUNIOR BRNO 2018- BIDFOOD CUP:**

1. Výrobek ze sachrové hmoty s vařenou čokoládovou polevou
2. Cheesecake z sýra Philadelphia
3. Žemlovka z bílého pečiva
4. Švarevaldský dezert s čokoládovou ozdobou
5. Moučník z bramborového těsta
6. Ovocný páj

Hodně štěstí v nejprestižnější soutěži mladých gastronomických odborníků přeje

**Pavλίna Berzsiová**

předsedkyně hodnotící komise oboru cukrář.

tel.: 603 326 584

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

### **Suchý koloniál:**

pšeničná mouka hrubá, polohrubá, hladká, krupice (babiččina volba)  
cukr krupice, moučka, třtinový,  
krémový prášek, kukuřičný škrob, rýžový škrob, pšeničný škrob, bramborový škrob  
kypřicí prášek, jedlá soda  
sůl, skořice mletá a celá, muškátový oříšek, vanilkový lusk, badyán, hřebíček, kardamon,  
růžový pepř, chili nitě, sůl lupínky - maldon  
med, škrobový sirup, javorový sirup, agávový sirup, rýžový sirup  
mandle celé loupané, mandle plátky, mandle ve slupce celé, pistácie zelené nesolené,  
makadan ořechy, piniové oříšky, lískové oříšky, vlašské ořechy, pekan ořechy, kokos  
strouhaný, kokosové chipsy, mák mletý a celý  
chio semínka, slunečnice, dyňová semínka, rýžové vločky, jáhlové vločky  
želatina plátková, agar  
marcipánová hmota  
bílé pečivo, máslové sušenky  
základní gelové potravinářská barviva  
Vejce čerstvé, pasterizované žloutky a bílky,  
bílý rum, pomerančový likér, griotka, portské víno, ořechový likér, bílé víno, červené víno,

### **Mléčné výrobky:**

máslo, smetana 30% trvanlivá, smetana 33 % čerstvá, smetany čerstvá 40% tuku - Kunín,  
mléko 1,5% crème fraiche, kysaná smetana 18 % tuku, měkký tvaroh tučný, smetanový  
jogurt, Mascarpone, sýr Philadelphia,

### **Callebaut:**

čokoláda tmavá, mléčná, bílá, kakaový prášek, kakaové máslo

### **Ireks:**

želatiny sypká - „sanet,, pektinový gel - „Mella glazé neutral,,  
směs pro výrobu florentinek a pevných karamelových krust - „bienetta,,

## **Marmelády s příběhem – Hana Šindlerová**

marmeláda borůvka, marmeláda jahoda, marmeláda malina, marmeláda meruňka, černý rybíz,  
ostružina, šípek, krvavý pomeranč, brusinka, aloe vera, třešně, višně  
naložené ovoce: višně v rumu, višně v medu

### **TEKOO:**

Ovoce pouze na dozdobení :

čerstvé jahody, maliny, borůvky, ostružiny, rybíz, physalis , pitahaya, maracuja, papája

Ovoce a zelenina:

brambory plátky vařené, limety, citrony, pomeranče, jablka zelená-červená , hrušky,

Sušené ovoce:

švestky sušené, meruňky sušené, banán plátky, ananas plátky, mango sušené, papája sušená.  
rozinky, brusinky

Bylinky:

máta, meduňka, bazalka, rozmarýn,

Ovoce mražené :

Višně, meruňky, maliny, jahody, borůvky, ananas kostka, mango kostka,

Liofilizované ovoce:

maliny, jahody,