

GRAN CONCURSO DE PASTELES TEMÁTICOS

EXPO REPOSTERÍA Y PAN 2018

TEMA: "LA REALEZA"

¡Explota al máximo tu creatividad diseñando un pastel inspirado en la realeza! Sorprédenos creando elementos comestibles como coronas, joyas, castillos, reyes, princesas, carruajes de cualquier época que conformarán un espectacular pastel.

PREMIOS

1er lugar: \$10,000 MXN en efectivo

2do lugar: Batidora Kitchen Aid

3er lugar: Kit de artículos (con valor de \$5,000)

COSTO DE ENTRADA: \$500 MXN

REGISTRO:

Para inscribirte al concurso será necesario que nos envíes tu comprobante de pago a: concurso@exporeposteria.mx. El depósito tendrás que realizarlo a la siguiente cuenta:

CONCIENCIA INTELELCTUAL E IMAGEN S.A DE C.V.

BANCO SANTANDER

CUENTA: 92001429950

CLABE: 014650920014299501



EXPO REPOSTERÍA Y PAN 2018

FECHA LÍMITE PARA INSCRIPCIÓN: 30 DE MAYO DEL 2018

- **La recepción de pasteles será el día jueves 21 de junio de 4pm a 7pm y el día viernes 22 de junio de 8am a 10am. **Favor de ser puntuales.****
- No olvides llevar tu formato de registro impreso y de 3 a 5 fotografías o imágenes impresas que te sirvieron de inspiración para tu proyecto.
- Cada participante podrá competir con una sola pieza.
- Esta competencia está abierta a pasteleros de todos los niveles. Los participantes deberán de ser mayores de 18 años.
- **La premiación se llevará a cabo el día 15 de junio a las 16:00hrs. **Favor de estar presentes en el área de concurso.****

REGLAMENTO

- Los pasteles podrán ser reales, y/o preferentemente de unicel. El pastel tendrá que ser original e inédito, diseñado por el participante.
- La medida de la base del pastel deberá medir 40cm como mínimo y no deberá exceder de 70cm de diámetro.
- El pastel deberá medir 60cm como mínimo y no deberá exceder los 90cm de altura. Se medirá desde el inicio de la tabla hasta el punto más alto del pastel.



EXPO REPOSTERÍA Y PAN 2018

- La base en donde se ponga el pastel deberá de ir cubierta de fondant.
- Todos los pasteles deberán estar cubiertos en su totalidad de fondant y decorados con distintas técnicas y materiales tales como:

Royal icing, encaje comestible, chocolate para modelar, isomalt, fondant en 3d, 2d, confitería, matizadores, chocolate, pasta de goma, pastillaje, RKT, impresión comestible, hoja de oro, hoja de oblea, u otra decoración comestible.

- No está permitido el uso de elementos decorativos no comestibles como silicón, letreros de plástico, listones de tela, plumas, porcelana fría, cuentas, (excepto para cubrir el borde de la base del pastel). Se permite utilizar alambre para flores (siempre cubierto de floral tape) y palillos para soporte de ciertas piezas.
- Puedes incluir pasteles redondos, cuadrados, tallados, etc. No hay límite de pisos.
- Los pasteles que no acaten el reglamento podrán estar en la zona de exhibición durante el evento pero no serán calificados.
- Los pasteles que sean considerados inapropiados por el jurado, podrán ser retirados en cualquier momento.
- Una vez entregado el pastel en tiempo, no podrá hacerse ninguna modificación.
- Podrán retirar su pieza solo hasta que la exposición haya finalizado, el día 24 de junio a las 6pm



EXPO REPOSTERÍA Y PAN 2018

La decisión de los jueces es final. Cada concursante podrá recoger su hoja de puntuación y retroalimentación por parte del jurado después de la premiación.

El jurado está conformado por varios chefs expertos que calificarán lo siguiente:

INTERPRETACIÓN DEL TEMA (10)

ORIGINALIDAD Y CREATIVIDAD (15)

LIMPIEZA EN EL FORRADO (10)

PROPORCIÓN Y BALANCE (10)

NÚMERO DE TÉCNICAS Y MATERIALES UTILIZADOS (10)

DIFICULTAD Y PRECISIÓN DE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS (15)

USO DE COLOR (10)

DISEÑO Y APARIENCIA EN GENERAL (20)

TOTAL (100)

Si tienes dudas acerca de algún punto del reglamento contáctanos de inmediato a:

concurso@exporeposteria.mx



¡MUCHA SUERTE!
