

XVII EDICIÓN CONCURSO MEJOR CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA 2024

8 DE OCTUBRE 2024 DE 9H A 11H



Organiza:



Gremi de
Pastisseria
BARCELONA



escolapastisseria
gremibarcelona

Con el soporte de:



Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya

Patrocinan:



REGLAMENTO

1. El concurso tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de bollería, específicamente de un producto tan emblemático como el croissant reconociendo así la profesión y calidad de la pastelería artesana del país.
2. El Concurso está organizado por la Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona.
3. Pueden participar todas las pastelerías de España. Será imprescindible tener punto de venta para poder participar y no se admitirán candidaturas de profesionales particulares que no cumplan este requisito. Válido un punto de venta por propietario.
4. Es de obligatorio cumplimiento que el croissant esté elaborado en su totalidad con mantequilla como única materia grasa aplicable en la elaboración.
5. Las materias primas y los métodos de proceso de fabricación del croissant son libres, siempre respetando la mantequilla como ingrediente principal.
6. La pastelería candidata deberá hacer llegar un total de 12 piezas de croissant de mantequilla.
7. Deberán ser de cuerno recto o de media luna y deberán estar formados con un mínimo de tres vueltas.
8. Deberán tener un aspecto hojaldrado y alveolado interior.
9. Deberán estar cocidos y listos para la degustación
10. Deberán tener un peso total en cocido de 45-65 gr.
11. No se admitirán croissants rellenos ni decorados.
12. Deberán traerse correctamente embalados para su transporte y nunca en bolsa para evitar la rotura del hojaldrado. Posteriormente la organización los colocará sobre una superficie blanca y anónima igual para todos los participantes. Las personas de la Organización que se encargarán de recibir las piezas no formarán, en ningún caso, parte del jurado de degustación.
13. La Organización no facilitará en ningún caso la posibilidad de cocción de los croissants en las instalaciones de la Escuela de Pastelería.
14. El croissant que se presente crudo o demasiado cocido automáticamente será descalificado. Asimismo, la alta profesionalidad del jurado los capacita para descalificar cualquier pieza de croissant filtrada con otro tipo de grasa, margarina o manteca de cerdo.
15. Los croissants se deberán entregar en la Escola del Gremi de Pastisseria de Bcn (Pl. Pons i Clerc, 2) el martes **8 de octubre de 2024 de 9 a 11 h**. El horario se deberá cumplir estrictamente y no se admitirá ningún participante a partir de las 11h.
16. En un sobre blanco deberán especificar los datos de la pastelería (nombre, dirección y teléfono de contacto).
17. Las degustaciones las llevará a cabo un jurado compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería a nivel internacional.
18. El participante no tendrá acceso a la degustación del producto.
19. El Jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de considerarlo necesario.
20. La decisión del jurado será inapelable.
21. La degustación de los croissants presentados a concurso se realizará en un único día, el martes 8 de octubre de 2024 a las 11h.
22. El ganador de la edición anterior pasará a formar parte del jurado, y no podrá participar como concursante en la siguiente edición. Así mismo, el ganador compartirá una exposición técnica del croissant ganador con los alumnos de la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y los de la Escuela de Hostelería de les Illes Balears en Ibiza (EHIB).

DESARROLLO DEL CONCURSO

Toda empresa que desee participar en el XVII Concurso Mejor Croissant Artesano de Mantequilla deberá:

1. Enviar la **hoja de inscripción** a la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona por correo electrónico a

escola@pastisseria.cat o correo ordinario a "Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Plaça Pons i Clerc, 2. 08003 Barcelona

2. Realizar el **ingreso** a la cuenta del Gremio de Pastelería (ES62 2100 0900 9402 0883 5087) con el nombre del participante.

Precio por participación: **90€** (Agremiados Barcelona y resto de Cataluña y de España **10€**). Las empresas agremiadas a los Gremios de Pastelería de fuera de Barcelona deberán acreditarlo con el último recibo abonado).

Último día: la **mañana del lunes 7 de octubre de 2024**.

Una vez confirmada la participación, se deberán entregar los doce croissants cocidos y listos para la degustación el martes

8 de octubre de 2024 de 9 a 11h en las instalaciones de la Escuela.

A las 11 h del mismo día se procederá a la degustación y deliberación por parte del Jurado. En ningún momento se harán públicas las puntuaciones. La deliberación y entrega de premios tendrá lugar el mismo día en el mismo recinto.

CRITERIOS DE PUNTUACIÓN

El Jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios en sus valoraciones:

Color: 10 puntos; Sabor: 40 puntos; Alveolado: 15 puntos; Hojaldrado: 15 puntos; Formato: 10 puntos; Acabado: 10 puntos.

Total: 100 puntos

PREMIOS

Primer y único premio: galardón a la Pastelería con el Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España 2024 y 1000€ si

pertenece a un Gremio de Pastelería de España (No agremiados: un año gratuito como agremiados).

OBSERVACIONES

La presentación de la hoja de inscripción implica la aceptación por parte de los participantes de las presentes bases.

La Organización se reserva el derecho a modificar este reglamento por causas de fuerza mayor así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan. Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Éstas quedan en propiedad de la Organización y no podrán solicitar remuneración a cambio por su

utilización con fines promocionales del concurso. Los datos entregados en la inscripción podrán ser cedidos a los patrocinadores del concurso. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.

