

# PROPOZÍCIE

## JUNIOR CHOCOLATIER

6. ročník

15.04.2025

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Odborný partner súťaže	LYRA GROUP s.r.o., Casa Luker
Odborný garant súťaže	Karol Stýblo
Hodnotiaca komisia	4 komisári určení garantom súťaže

### SÚŤAŽNÉ DISCIPLÍNY

#### 1. ZDOBENIE CUPCAKE

Téma dekorácie: Jar

Počet cupcake-ov: Každý súťažiaci bude dekorovať 3 ks vopred pripravených cupcake-ov (poskytne organizátor)

Použité materiály:

- povolené - jedlé prírodné dekorácie (fondán, čokoláda, krémy na báze čokolády, ovocie, jedlé kvety, prírodné !!! farbivá a iné).
- Nepovolené sú nejedlé ozdoby alebo iné nevhodné materiály. Ozdoby nemôžu byť predpripravené.

#### 2. VÝROBA PRALINIEK

Téma praliniiek: Tradičné chute v modernej forme

Počet praliniiek: Každý súťažiaci má za úlohu pripraviť 6 ks plnených praliniiek jedného druhu akéhokoľvek prevedenia.

Pralinka musí byť vyrobená z pravej čokolády a výhradne prírodných ingrediencií. Súťažiaci si môže zvoliť tvar pralinky (výroba do formy, rezaná, truffle...). Musí si natemperovať ručne čokoládu na kameni. Plnku musí súťažiaci pripraviť na mieste - nemôže použiť predpripravené plnky ani pralinkové škrupinky.

Nie je povolené používať polotovary, predpripravené ozdoby, umelé farbivá a umelé esencie, predmixované náplne. Zakázané je používať automatický temperovací stroj.

### SÚŤAŽIACI SI ZABEZPEČÍ

ingrediencie do náplne, dekoračné potreby, všetky ostatné potrebné pomôcky - špičky, teplomer, špachtle, stierky, vytlačacie vrecká, formičky na pralinky, inventár na servis.

### ORGANIZÁTOR SÚŤAŽE ZABEZPEČÍ

Organizátor zabezpečí mramorovú dosku, mikrovlnnú rúru, chladničku, šoker, váhy, ručný mixér, indukčnú dosku, hrnce, čokoládu LYRA 70%, čokoládu LYRA 50%, čokoládu LYRA 35%, bielu čokoládu LYRA, cupcaky.

### SÚŤAŽNÝ ČAS

Súťažiaci má na obe súťažné disciplíny spolu 100 minút, ak požiada hlavného komisára, môže dostať + 15 minút na dochladenie výrobku.

## **HODNOTENIE**

### **1. ZDOBENIE CUPCAKE**

- Kreativita a originalita - 20 b - Nápaditosť a zaujímavé riešenie dekorácie.
- Technické prevedenie - 20 b - Precíznosť, použitie rôznych techník.
- Estetický dojem - 20 b - Farebná harmónia a celkový vzhľad dekorácie.
- Dodržanie témy - 10 b - Ako dobre dekorácia zodpovedá zadanej téme.
- Chuť - 10 b - Bonusové body za chuť dekorácie
- Osobná čistota a čistota na pracovisku - 10 b

### **2. VÝROBA PRALINIEK**

- Kvalita a technické prevedenie - 30 b - Práca s čokoládou (temperovanie, lesk, štruktúra), konzistencia náplne.
- Chuť - 30 b - Harmónia chutí medzi obalom a náplňou, originalita kombinácií.
- Kreativita a estetika - 20 b - Nápaditosť, dekorácia a vizuálny dojem pralínok.
- Dodržanie témy - 10 b - Ako dobre pralinky vystihujú zadanú tému.
- Prezentácia - 10 b - Spôsob servírovania a celková kompozícia.
- Osobná čistota a čistota na pracovisku - 10 b

Rozhodnutie poroty je konečné. Prípadný protest je možné podať u hlavného komisára pred vyhlásením výsledkov.