



2° CAMPEONATO NACIONAL DEL PAN DULCE ARTESANAL

Se desarrollará el 5 de junio de 2024 en el marco de FITHEP Latam

Ficha de Inscripción disponible en www.fithep-expoalimentaria.com/actividades/

La segunda edición del Campeonato Nacional del Pan Dulce Artesanal llega a Buenos Aires de la mano de FITHEP Latam. Con este certamen, además de perfeccionar los conocimientos y habilidades de los maestros y poner en valor los establecimientos en los que se elabora pastelería artesanal, se pretende encontrar el mejor pan dulce de la Argentina. Este tradicional dulce navideño ha encontrado un importante lugar en nuestro mercado, donde es infaltable en las mesas de Navidad, por lo cual desde hace años algunos de los mejores pasteleros de nuestro país le dedican buena parte de su producción de dulces navideños.

Reglamento técnico

El 2° Campeonato Nacional del Pan Dulce Artesanal es propiedad de Publitec.

La dirección técnica estará a cargo del Maestro Panadero Vicente Campana.

Objetivo

El objetivo del campeonato es promover la excelencia de la pastelería artesanal a través de la elaboración de un producto tradicional.

Requisitos de participación

Los pasteleros y/o panaderos interesados en participar al concurso deberán hacer llegar la ficha de inscripción a través de correo electrónico hasta el 30 de abril de 2024, adjuntando el comprobante de transferencia o depósito bancario. Los profesionales que envíen la ficha de inscripción de la manera descripta recibirán por la misma vía un mensaje de confirmación sobre su participación al concurso. El organizador se reserva el derecho de verificar que los datos registrados en la ficha de inscripción sean correctos, caso contrario el interesado no será aceptado en la competencia. Cada profesional deberá enviar el C.V. Están excluidos de participar los empleados de la empresa organizadora o promotora del campeonato. La participación está subordinada al respeto de las reglas establecidas en el presente reglamento.

Categorías del concurso

El concurso consiste en la elaboración artesanal de un pan dulce milanés, en variedad tradicional y/o de un pan dulce artesanal genovés tradicional (ver apéndice). Los interesados podrán participar en una o en las dos categorías posibles.

Habrará un máximo y mínimo de participantes por cada categoría a saber:

Pan dulce Milanés Tradicional: mínimo 10, máximo 20 participantes.

Pan Dulce Genovés Tradicional: mínimo 10, máximo 20 participantes.

La organización se reserva el derecho de dejar desierta algunas de las categorías

Requisitos técnicos

Los pandulces elaborados deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Deberán ser presentados ya terminados. No se permitirá ningún acabado una vez entregados.
- Los pandulces entregados (dos unidades) deberán tener un peso de entre 950 g y 1050 g.
- Junto con los pandulces se deberá presentar la receta detallada, con la cantidad de materias primas utilizadas, proceso de amasado y cocción del mismo.
- No está permitido el uso de premezclas, mix, emulsificantes, mono y diglicéridos, conservantes y colorantes artificiales.

Entrega de los productos

La fecha de entrega de los productos que participarán del concurso es el 5 de junio de 2024 de 14 a 18 hs en el stand de Publitec en FITHEP Latam. Los pandulces deberán presentarse correctamente embalados en una bolsa o caja, sin elementos identificatorios. La organización almacenará todos los productos en las mismas condiciones hasta el momento de la degustación y les asignará un número correlativo asegurando su anonimato. El empaque y traslado hasta el lugar de entrega será responsabilidad del participante. La organización del concurso junto

al jurado harán conocer los ganadores el 5 de junio de 2024 luego de las 18:00.

Los pasteleros o panaderos participantes deberán estar presentes con su uniforme en el momento de la premiación.

Criterios de selección

La elección del mejor Pan Dulce en cada categoría tendrá lugar en un único día, el 5 de junio de 2024 desde las 16:00 horas en el ámbito de FITHEP Latam. Para elegir al ganador se tendrán en cuenta aspectos como aroma, sabor, forma, color, calidad de los ingredientes, corte, alveolado, uniformidad en la distribución de la fruta, y cocción. La valoración de las degustaciones las realizará un jurado compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería y la comunicación. El participante no tendrá acceso a la degustación del producto. La decisión del jurado será inapelable y no se hará pública la lista de clasificación. El criterio de puntuación del jurado se basará en 1) Forma y apariencia, 2) Horneado y terminación, 3) Estructura de la miga y desglose de la fruta, 4) Aroma, 5) Sabor.

Premios

Se entregará un diploma a cada uno de los participantes y una Copa a los ganadores de cada una de las dos categorías.

Importante

El Comité Organizador del Campeonato, en casos particulares o sucesos de fuerza mayor, se reserva el derecho de realizar modificaciones y añadir disposiciones al reglamento del concurso. Además, el Comité Organizador se reserva el derecho de anular el concurso en caso de fuerza mayor. El recuento de votos del jurado será controlado por el Director Técnico y los resultados serán inapelables y se publicarán en el sitio web de la organización.

Observaciones

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Éstas quedarán en propiedad de la organización y no podrá solicitar remuneración alguna a cambio de su utilización con fines promocionales del concurso.

Los datos entregados en la ficha de 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.

Apéndice:

Criterio de Pan Dulce Tradicional

Si bien en nuestro país no existe una legislación que determine que se entiende por "pan dulce tradicional", a los efectos de este concurso se determina que tanto el tipo Genovés tradicional (sin molde) como el Milanés tradicional (en molde de papel o aluminio) deberán estar elaborados con las materias primas que se enumeran más abajo. Cada profesional participante podrá elegir a su criterio entre estas materias primas (no es necesario que incluya todas), cuyas cantidades indicará en la receta presentada.

Ingredientes para Pan Dulce Tradicional (Milanés y Genovés)

Harina 000 / 0000*

Sal

Azúcar

Manteca

Huevos

Leche

Miel

Extracto de malta

Agua

Levadura

Sabor (vainilla, ralladura de limón/naranja).

Licor/licores

Pasas de uva

Cascaras de naranja

Fruta brillantada

Cerezas

Nueces

Avellanas

Almendras

Castañas de cajú

**Se podrán utilizar harinas que posean similares características, ya sean 00 ó 0 y que no modifique el resultado final del pan dulce ya sea en textura, alveolado y calidad. (Deberán aclarar su tipo en el recetario presentado).*

El presente Reglamento puede estar sujeto a modificaciones.