

30° EDIZIONE MOSTRA CONVEGNO  
TIRRENO C.T.  
VI° TROFEO TIRRENO CT. **IL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA**  
**GRAN PREMIO D.M.P.**  
**30° TIRRENO CT fiera di Carrara**  
**8 marzo 2010**

La Scuola del Molino in collaborazione con D.M.P. Di Pistoia, organizza il VI° GRAN PREMIO D.M.P. nell' intento di valorizzare la pasticceria artigianale.  
Tema : "IL CIOCCOLATO"

### **Regole generali**

#### **1. Come iscriversi al concorso Tirreno Ct:**

Compilare la scheda di iscrizione in tutte le sue parti ed inviarla entro il 5 febbraio 2010 via fax 0573 533055 o Email: [info@dmpweb.it](mailto:info@dmpweb.it).

Il candidato dovrà allegare le ricette che presenterà al concorso.

Queste ricette serviranno esclusivamente per valutare le capacità professionali nell' ambito della lavorazione del cioccolato.

#### **2. L'organizzatore valuterà le candidature**

Il numero dei partecipanti sarà di non oltre 8 candidati, qualora ci fosse un esubero la selezione sarà valutata in base al curriculum e dalle ricette inviate.

#### **3.Conferma**

Sarà inviata conferma scritta entro un mese prima del concorso.

**4. All' iscrizione dovrà essere versata la somma di 100€ che sarà restituita alla fine della gara.**

**5 Il giorno precedente la gara (domenica 7 marzo 2010) alle ore 18.00 presso lo stand D.M.P. verrà effettuato il sorteggio per assegnare la postazione di lavoro.**

**E' gradita la presenza dei partecipanti.**

### **Regolamento**

La prova consiste nella preparazione in diretta degli elaborati.

#### **Torta al cioccolato**

Ogni candidato deve realizzare 2 torte identiche da 8 porzioni al cioccolato a strati (moderna), una sarà destinata alla presentazione e l'altra alla giuria per la degustazione. Il cioccolato dovrà corrispondere al 50% degli ingredienti contenuti nella torta. Le torte dovranno essere preparate e decorate durante il concorso. Solo le basi possono essere portate già cotte .

La presentazione della torta dovrà essere fatta su dischi dorati portati dai candidati, i quali porteranno tutti gli ingredienti ed il materiale necessario per la realizzazione dei loro elaborati. Il cioccolato di laboratorio e per le temperatrici sarà fornito da Cioccolato Felchlin di Maison Dolci Srl Torino.

#### **Monoporzione da pasticceria**

Ogni candidato deve realizzare sul posto un tipo di monoporzione da pasticceria dove il cioccolato deve corrispondere al 50%, la stessa dovrà differenziarsi per gusto e presentazione dalla torta presentata. Il numero di monoporzioni deve essere di 6 e dovranno essere realizzate con almeno 4 consistenze. La presentazione sarà a piacere dei candidati.

3 monoporzioni saranno destinate per la degustazione e 3 per la presentazione. I candidati porteranno tutti gli ingredienti ed il materiale necessario per la realizzazione dei loro elaborati. Il cioccolato di laboratorio e per le temperatrici sarà fornito da Cioccolato Felchlin di Maison Dolci Srl Torino.

### **Pralina o cioccolatino**

Ogni candidato deve realizzare sul posto 24 praline o cioccolatini in ogni caso qualsiasi combinazione è ammessa. I candidati porteranno tutti gli ingredienti, gli stampi ed altro materiale necessario per la loro realizzazione. Il cioccolato di laboratorio e per le temperatrici sarà fornito da Cioccolato Felchlin di Maison Dolci Srl Torino.

### **Fantasy cube (dessert al bicchiere)**

Ogni candidato deve realizzare 6 dessert al bicchiere seguendo le istruzioni all'interno del fantasy cube. Ogni candidato avrà a disposizione ingredienti forniti dagli organizzatori e da Cioccolato Felchlin di Maison Dolci Srl Torino e obbligatoriamente devono essere utilizzati metà + 1 degli ingredienti per essere valida la prova.

### **Pezzo artistico**

Ogni candidato deve assemblare sul posto un'opera in cioccolato, potrà quindi portare già fatte le singole parti che compongono la struttura con le seguenti misure 50x50 altezza minimo 50 cm. Il cioccolato plastico è consentito per il 10% del totale della struttura. La piece dovrà essere presentata su una base procurata del candidato.

### **Ricette**

Ogni partecipante dovrà presentare 10 copie cartacee di tutti i suoi elaborati descrivendo dosi degli ingredienti e procedimento di esecuzione.

### **Tempistica**

Ogni partecipante avrà a disposizione 5 ore per la realizzazione dei loro elaborati compreso il montaggio del pezzo artistico. Per quanto riguarda la fantasy cube saranno a disposizione 60 minuti.

ore 08.00 inizio lavori  
 ore 13.00 fine e consegna lavori  
 Ore 13.15 presentazione fantasy cube  
 ore 13.30 inizio lavori fantasy cube  
 ore 14.30 fine lavori fantasy cube  
 ore 15.00 inizio degustazione  
 ore 17.00 premiazione

### **Ingredienti e materiale**

I partecipanti possono portare tutti gli ingredienti e possono essere portati già pesati in contenitori, ma dovranno essere chiaramente etichettati. L'organizzazione mette a disposizione il cioccolato di Laboratorio e per le temperatrici di Cioccolato Felchlin di Maison Dolci Srl Torino e le seguenti attrezzature per ogni partecipante:

banco da lavoro  
banco di presentazione  
punto elettrico

Nel laboratorio saranno disponibili in comune le seguenti attrezzature:

forno elettrico  
forno a micro onde  
sfogliatrice  
planetaria  
frigorifero negativo e positivo  
abbattitore  
piastre a induzione

temperatrici per:

cioccolato fondente art. CS59E Maracaibo Clasificado 65%

cioccolato latte art. CS36E Maracaibo Criolait 38%

cioccolato bianco art. CS84E Edelweiss 36%

Il cioccolato sarà fornito da Cioccolato Felchlin di Maison Dolci Srl Torino.

L' organizzazione consiglia di provvedere a munirsi di tutta l' attrezzatura specifica ( quali: stampi, spatole, coltelli, pentole per induzione, e minuteria varia) per evitare spiacevoli inconvenienti.

### **Valutazione della giuria**

la giuria sarà composta da 6 membri incluso il presidente. La valutazione della giuria sarà formulata in base ai seguenti parametri.

- pulizia personale e del laboratorio punti da 5 a 10
- ordine e precisione del lavoro punti da 5 a 10
- gusto e aroma torta punti da 7 a 15
- gusto e aroma della pralina o cioccolatino punti da 7 a 15
- gusto e aroma della monoporzione punti da 7 a 15
- gusto e aroma del fantasy cube punti da 7 a 15
- elaborato in cioccolato sarà preso visione ma non conterà nel punteggio finale

### **Penalizzazioni**

- comportamento irrispettoso nei confronti della giuria o del personale - punti 10
- mancata o parziale pulizia del posto di lavoro - punti 5
- consegna del lavoro oltre il tempo stabilito - punti 10

### **Il vincitore**

il partecipante che otterrà il punteggio totale più alto sarà il nuovo campione dell' edizione Tirreno Ct.  
Saranno proclamati anche il 2° e il 3° posto.

# 30° EDIZIONE MOSTRA CONVEGNO TIRRENO C.T.

OSPITALITA' ITALIA TEMPO DI PANE  
Complesso Fieristico di Marina di Carrara  
dal 7 al 11 MARZO 2010

## IL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA VI° GRAN PREMIO D.M.P. TIRRENO C.T. 2010 8 MARZO 2010

Riservato a pasticceri professionisti

### SCHEMA DI ISCRIZIONE

Compilare ed inviare entro il **5 Febbraio 2010**  
Via fax **0573 533055** o mail: **info@dmpweb.it**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

In qualità di titolare / collaboratore , presso \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ cap. \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_

### CHIEDE DI PARTECIPARE

al Concorso VI° GRAN PREMIO D.M.P. Trofeo Tirreno C.T. 2010  
"Il Cioccolato in Pasticceria"  
presso il Complesso Fieristico di Marina di Carrara in occasione della  
30° Mostra Convegno TIRRENO C.T. (vedi regolamento del concorso)

Cauzione Iscrizione Euro 100= (restituite alla partecipazione)

Giacca da lavoro fornita dall'organizzazione \_\_\_\_\_ taglia \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Privacy:** ai sensi art.13 del D.Lgs.30/06/03 nr.196 si autorizza il trattamento dei dati sopradescritti esclusivamente per gli usi di notifiche, trascrizioni ed articoli inerenti alla manifestazione di cui sopra. Titolare dei dati resp. Scuola del Molino.

Firma \_\_\_\_\_