

# Wedstrijd voorwaarden Talentenprijs Boulangerie

## ”The Elements of Nature”



De wedstrijd wordt gehouden op **dinsdag 10 oktober 2023** te Vianen.

- 11.00u - Start inlevering gebakken producten
- 12.00u - Einde inlevering gebakken producten
- 12.00u - Pauze
- 12.30u - Kennismaking en lunch met de organisatie en overige deelnemers
- 13.00u - Start demonstraties
- 15.00u - Einde demonstraties
- 15.00u - Meekijken bij opbouw etalages Gouden Gard Patisserie en Boulangerie

### **1 Baguettes**

- 1.1 12 baguettes in thema ”The Elements of Nature” met een gebakken gewicht tussen de 320 en 340 gram.
- 1.2 Van de 12 baguettes moeten er 2 variaties gemaakt worden. 6 traditionele baguettes minimale lengte 56 cm en 6 vrije keuze (sier baguettes)
- 1.3 De 6 sierbaguettes zijn helemaal vrij van decoratie en vorm
- 1.4 Het traditionele model (2 baguettes) zal geproefd worden door de smaakjury de overige zijn voor de presentatie (kunnen wel nagewogen en gemeten worden)
- 1.5 De broden die gebruikt worden voor presentatie mogen geen dummies zijn
- 1.6 Alles moet volledig eetbaar zijn
- 1.7 Broodkleur mag geen geweld aan gedaan worden, gebruik natuurlijke kleuren

### **2 Getoerd gerezen (gevuld)**

- 2.1 10 stuks getoerd gerezen in thema ”The Elements of Nature” gevuld met een gebakken gewicht tussen de 80-90 gram en 10 gebogen croissants gewicht tussen de 70-80 gram
- 2.2 Van de 10 getoerd gerezen moet er een variatie gemaakt worden vrij in vorm, model en vulling.
- 2.3 Voor de gevulde variant dient mee gebakken te worden.
- 2.4 Afwerken/decoratie mag maar mag niet meer als 10% van het gebakken gewicht bevatten
- 2.5 Alles moet volledig eetbaar zijn
- 2.6 Er worden 3 broodjes per variatie geproefd door de smaakjury de overige 7 worden gebruikt voor presentatie (deze kunnen wel nagewogen worden).
- 2.7 De broodjes die gebruikt worden voor presentatie mogen geen dummies zijn

### **3 Brioche gevlochten**

- 3.1 20 stuks brioche in thema "The Elements of Nature" met een gebakken gewicht van 80-90 gram
- 3.2 De brioche moet gevlochten zijn
- 3.3 Van de 20 brioches moeten er 10 stuks gemaakt worden die gevuld is
- 3.4 De brioche mag in een vorm gebakken zijn
- 3.5 De broodjes mogen niet worden afgewerkt na het bakken
- 3.6 Alles moet volledig eetbaar zijn
- 3.7 Er worden 3 broodjes per variatie geproefd door de smaakjury de overige 7 worden gebruikt voor presentatie (deze kunnen wel nagewogen worden).
- 3.8 De broodjes die gebruikt worden voor presentatie mogen geen dummies zijn

### **4 Omschrijving, receptuur en werkwijze**

- 4.1 Omschrijving per productgroep in minimaal 100 en maximaal 200 woorden
- 4.2 De volledige receptuur van elk product die in of op de producten gebruikt worden moeten worden ingevuld op het toegestuurde format na inschrijving
- 4.3 Omschrijving en receptuur dient digitaal als Word-document A4 formaat te worden aangeleverd, uiterlijk 1 september 2023
- 4.4 De receptuur van desembrood moet gemaakt zijn vanuit een eigen desemcultuur deze ook beschrijven in je receptuur/werkwijze en mag max 0,5% blokgist bevatten
- 4.5 De receptuur van getoerd gerezen moet gemaakt worden uit roomboter. Alles wat gepresenteerd wordt dient vermeld te staan in de receptuur en werkwijze
- 4.6 De receptuur van brioche moet minimaal 40% roomboter bevatten