

# Wedstrijd voorwaarden Talentenprijs Boulangerie 2024

## Thema: 'Asian Vibes'



De wedstrijd wordt gehouden op **(nader te bepalen datum en locatie)**

- 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. **Gevuld Desembrood**

- 1.1 8 gevulde desembroden met een gebakken gewicht tussen de 450 en 500 gram.
- 1.2 Van de 8 gevulde desembroden moeten er 2 variaties gemaakt worden; 4 bol model en 4 vrije keuze
- 1.3 De 4 vrije keuze zijn helemaal vrij van decoratie en vorm
- 1.4 Het bolmodel zal geproefd worden door de smaakjury de overige zijn voor de presentatie (kunnen wel nagewogen en gemeten worden en worden beoordeeld op originaliteit).
- 1.5 Alles moet volledig eetbaar zijn
- 1.6 Broodkleur mag geen geweld aangedaan worden, gebruik natuurlijke kleuren

### 2. **Getoerd gerezen (croissants)**

- 2.1 10 stuks gebogen croissants moeten een gewicht tussen de 70-80 gram hebben
- 2.2 De croissants mogen niet gekleurd zijn
- 2.3 Alles moet volledig eetbaar zijn

### 3. **Omschrijving, receptuur en werkwijze**

- 3.1 Omschrijving per productgroep in minimaal 100 en maximaal 200 woorden
- 3.2 De volledige receptuur van elk product die in of op de producten gebruikt worden moeten worden ingevuld op het toegestuurde format na inschrijving
- 3.3 Omschrijving en receptuur dient digitaal als Word-document A4 formaat te worden aangeleverd, uiterlijk 1 september 2024
- 3.4 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
- 3.5 De receptuur van getoerd gerezen croissants moet gemaakt worden uit roomboter. Alles wat gepresenteerd wordt dient vermeld te staan in de receptuur en werkwijze