



Az „Év Fagylaltja” Verseny 2019.

Versenykiírás

Időpont: 2019. május 23. (csütörtök)

Helyszín: Szombathely, Fő tér

Szervező: Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

A verseny célja a klasszikus és hagyományos jó minőségű kézműves fagylalt népszerűsítése, a fagylaltkészítő mesterek megismertetése a fogyasztókkal.

Verseny kategóriák:

„I.” kategória: cukrászdák, fagylaltozók versenye

Ebbe a kategóriába olyan fagylaltokkal lehet nevezni, amelyek **természetes alap és járulékos anyagokkal, természetes állomány javítóval** – pl: szentjánoskenyérmag liszt, guarmag liszt, agar-agar, pektin illetve ezek keverékei (Neutro-k használata is engedélyezett, max. 5 g / liter adagolásban) – **tejes fagylaltok főzéssel készülnek, lehetőleg tojás felhasználásával. Kizárólag saját készítésű öntetekkel, variegátókkal, díszítésekkel ízesíthetők és díszíthetők, és a hagyományos technológiai sorrendet betartva kerülhetnek a tégelyekbe. 90-100% gyümölcsstartalmú gyümölcspürék használata megengedett!**

Gyümölcs fagylaltoknak a késztermék tömegéhez viszonyítva **minimum 30% jelleget adó gyümölcsöt** kell tartalmaznia. (Kivéve a citrusféléknél.)

A fagylaltokat csak ehető anyagokkal lehet díszíteni úgy, hogy **a díszítés a fagylalt adagolhatóságát ne akadályozza!**

A fagylaltokhoz fagylalt bázis (pl. 50-es és 100-as adagolású), növényi eredetű habalap, hozzáadott növényi zsiradék, aroma, mesterséges színezék **nem** használható fel!

Cukrászdánként/fagylaltozónként kategóriánként egy fagylalt nevezhető a versenyre.

„I./M” kategória: cukrászdák, fagylaltozók versenye, „Mentes” kategória

„Mentes” fagylaltok kategóriája, azaz „hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagylalt” kategória.

A fagylaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt, tejfehérjét és kényelmi termékeket.**

Cukor helyett a következő édesítőszeresek használhatók: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia, maltit (maltitol).

Cukrászdánként/fagylaltozónként kategóriánként egy fagylalt nevezhető a versenyre.

„C” kategória: alapanyaggyártók, -forgalmazók versenye

Ebben a kategóriában alapanyag gyártók, illetve forgalmazók nevezhetnek.

Cégenként egy szabadon választott fagylalt nevezhető a versenyre. **A versenyző csak készen hozott fagylalttal indulhat.**

A fagylaltoknál alapanyag megkötés nincs.

„C/M” kategória: alapanyaggyártók, -forgalmazók versenye, „Mentes” kategória

Ebben a kategóriában alapanyag gyártók, illetve forgalmazók nevezhetnek.

„Mentes” fagylaltok kategóriája, azaz „hozzáadott cukor, glutén, laktóz és tejfehérje mentes fagylalt” kategória.

A fagylaltok **nem tartalmazhatnak hozzáadott: cukrot, glutént, laktózt és tejfehérjét. Cukor helyett a következő édesítőszeret használhatók: xilit (nyírfacukor), eritrit, stevia, maltit (maltitol).**

Cégenként egy szabadon választott fagylalt nevezhető a versenyre. **A versenyző csak készen hozott fagylalttal indulhat.**

A versenyen való részvétel és szabályok:

- Az „I.” kategória és „I/M” kategória versenyzői csak a helyszínen fagyaszthatnak, előre beosztott időpontban. A fagyasztás a verseny egyik látványossága lesz, a nézők előtt történik. A versenyzőnek 30 perc áll rendelkezésére a fagylalt elkészítésére, díszítésére és a rendrakásra. A szükséges léfagylaltot, adalékanyagokat, díszítőelemeket minden résztvevő hozza magával.
- A fagyasztáshoz minimum 5 liter fagylalt szükséges (a gépek nagy teljesítménye miatt), illetve annyi fagylaltot kell készítenie a versenyzőnek, hogy a 360x165mm-es tégelyen túl, a zsűrinek egy 750 ml-es termo dobozt is meg tudjon tölteni. A termo dobozokat -14 C°-on tároljuk a zsűrizésig. **A széles tégely használata kizáró ok minden fagylalt esetében!**
- A fagyasztásnál csak a nevezett versenyző léphet be a fagyasztás helyszínére. Minden versenyzőnek fél órával a fagyasztási időpontja előtt regisztrálnia kell és pontosan kezdenie a fagyasztást. A fagyasztáshoz csak cukrász munkaruhában lehet megjelenni.
- A „C” és „C/M” kategóriák versenyzőinek sajnos nem lesz lehetőségük a helyszínen fagyasztaniuk a szoros időbeosztás miatt, de igény esetén a közelben igyekszünk lehetőséget biztosítani a fagyasztásra.
- 'I.', 'I/M', 'C' és 'C/M' kategóriában együtt, összesen maximum **72 fagylalt** nevezését tudjuk fogadni, a nevezések érkezési sorrendjében, a megadott nevezési határidőig. **A 72 fagylalt** nevezés beérkezte, illetve a nevezési határidő lejártá után nem fogadunk el nevezéseket!
- **A nevezéskor a nevezési laphoz mellékelni szükséges az elkészítendő fagylalt pontos receptjét és technológiai leírását. Minden nevezett fagylaltnak a pontos receptet kell eladni! A saját készítésű öntetek, variegátók receptjeit is le kell adni! A recepteket a zsűri az értékelés előtt ellenőrzi, a kiírásnak nem megfelelő fagylaltokat nem értékeli! A recepteket a helyszínen megadni már nem lehet!**
- Az Év Fagylaltja díjat nyert fagylalt készítője tudomásul veszi, hogy a fagylalt receptjét az Ipartestület jogosult tagjai számára átadni.
- Az érmes fagylaltok receptjét az Ipartestület a Cukrász Mester magazinban megjelentetheti.

Fagylaltok elkészítése:

- A helyszínen 6-14 óra között lehet fagyasztani, a fagylaltok elkészítése nézők előtt történik.
- A fagyasztások előre egyeztetett sorrendben történnek, a versenyzők az időpontjuk előtt fél órával kötelesek megjelenni és regisztrálni.

Rendelkezésre álló berendezések, eszközök:

- Carpigiani HE fagylalt fagyasztógépek
- Carpigiani Turbomix (professzionális merülő keverő)
- Hiber sokkolók
- Háttér fagyasztó szekrények
- Háttér fagyasztó a termo dobozoknak
- Rozsdamentes munkaasztalok
- Mikrohullámú sütő
- Indukciós főzőlap
- Mosogató
- Egyéb eszközök

Nevezési díj:

- „I.” és „I./M” kategóriában, ipartestületi tagok számára a nevezési díj 10.000 Ft + ÁFA/fagylalt, mely logózott munkakötényt is tartalmaz. A kötényt a fagylalt elkészítése során a versenyzőknek viselniük kell.
- „I.” és „I./M” kategóriában, **nem ipartestületi tagok számára a nevezési díj 20.000 Ft + ÁFA/fagylalt**, mely logózott munkakötényt is tartalmaz. A kötényt a fagylalt elkészítése során a versenyzőknek viselniük kell.
- „C” és „C/M”, azaz céges kategóriában a nevezési díj 20.000 Ft + ÁFA/fagylalt

A nevezések beérkezési határideje: **2019. május 10.**

- A nevezésekkel egy időben kérjük a nevezési díjak befizetését banki átutalással a **Mestercukrász Kft. részére a következő számlaszámra: K&H Bank 10402166-50526785-84821001**. A nevezési díjról a Mestercukrász Kft. számlát állít ki.
- A nevezési díj befizetésének hiányában a nevezés érvénytelen.

Nevezések beküldése postán, vagy e-mailen:

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete / Mestercukrász Kft.

1185 Budapest, Üllői út 674.

Telefon: 06-1/266-4165

E-mail: cukraszat@cukraszat.net

A nevezési lap letölthető honlapunkról: www.cukraszat.net

Minden versenyző a beérkezett nevezési lapok alapján e-mailen visszaigazolást kap. A rajtszámokat a versenyzők a helyszínen kapják meg.

Zsűrizés:

- A helyszínen 14 órától.
- A zsűri összetétele: Szakmai zsűrik, Közönség zsűri.
- A Közönség-zsűri döntése alapján egy fagylaltot díjazunk.
- A zsűrizés során a versenyfagylaltokon szerepel a kiadott rajtszám, illetve a fagylalt megnevezése, a készítője a zsűri számára az eredményhirdetésig nem ismert.
- A zsűrizést követően a fagylaltokra a készítők/cukrászdák nevei kihelyezésre kerülnek.

Figyelem!

- A díjazott fagylaltokat a díjnyertes cukrászdákban/fagylaltozóknak a zsűri, vagy az általuk delegált szakmai testület előre nem egyeztetett időpontban ellenőrizheti, és a díjnyertes recepttől, vagy technológiától eltérő elkészítés esetén a díjat visszavonja, a versenyzőt 5 évig eltiltja a versenyen való részvételtől!
- **Az Év Fagylaltja díjat nyert fagylaltot a versenyzőnek a versenyt követően, előre egyeztetett időpontban a zsűri, vagy az általuk delegált szakmai testület előtt el kell készítenie az ipartestület tanműhelyében! A díjnyertes recepttől, vagy technológiától eltérő elkészítés esetén a zsűri a díjat visszavonja, a versenyzőt 5 évig eltiltja a versenyen való részvételtől!**

Eredményhirdetés és díjazás:

- Az eredményhirdetésre várhatóan 18:00 órakor kerül sor a verseny helyszínén.
- Az eredményhirdetésen minden versenyző cukrászkabátban köteles megjelenni!
- Díjazás: vándorszerleg, kategóriánként 1 db aranyérem, 1 db ezüstérem, 1 db bronzérem, oklevelek, felajánlások esetén különdíjak.
- A Közönség-zsűri döntése alapján egy fagylaltot díjazunk.
- **Az „Év Fagylaltja” vándorkupát az aranyérmes „I.”-es kategóriás fagylalt nyeri, a szakmai zsűri döntése alapján.**
- Amennyiben az „Év Fagylaltja” díjat megnyerő versenyzőnek a másik fagylaltja is érmezett a „I./M”-es kategóriában, a zsűri döntése alapján **az év legjobb fagylalkészítő cukrászdájának járó „Kézműves Fagylalt Nívódíjat”** adunk ki.

Minden kedves kolléga nevezését szeretettel várjuk.

Az Ipartestület elnöksége