

VERSIÓN FASE FINAL

**IV Concurso Juvenil de Excelencia Cotidiana
Prueba 2 – PASTRY-MAKING**

Resultado esperado:

Elaboración de una receta aplicando las técnicas adecuadas, demostrando las destrezas personales y de equipo en el proceso de elección y ejecución de las mismas.

Los participantes deberán seleccionar y ejecutar la técnica adecuada según el ingrediente y la receta adjudicada por la organización, atendiendo al siguiente cuadro:

INGREDIENTES	TÉCNICA DE PREELABORACIÓN Y COCCIÓN
Cremas a base de leche	Crema pastelera Arroz con leche** Natillas** Limón Crema inglesa (para mousse) *
Nata	Nata montada y semimontada Trufa falsa
Masas batidas: bizcochos	Bizcocho genovés Bizcocho plancha Cocciones de la masa: horno /microondas Batido de la masa Sencillo, Directo, Doble Saber definir: Punto de relieve, punto de nieve, mezclar, esponjar, batir, montar, engrasar, enharinar, escudrillar, enmoldar, desmoldar.
Acabado de tartas	Realización de decoraciones Baño de chocolate Crema de yemas * Merengue suizo *

Nota:

Las técnicas señaladas con * sólo serán pedidas a los participantes de Categoría II.
Las técnicas señaladas con ** solo serán pedidas a los participantes de Categoría I
Las no señaladas serán respectivamente para las dos categorías

Desarrollo de la prueba:

Con el fin de facilitaros la preparación de la FASE FINAL de concurso MAKING HOME, hemos colgado en la web las recetas que deberá elaborar cada categoría.

El jurado ha seleccionado estas recetas –tras daros la oportunidad de enviar vuestra propuesta completa * y partiendo de ellas- , con el fin de que las participantes se centren en lo importante de la prueba - la **aplicación de las técnicas aprendidas**- y **disfruten** durante la participación en el Concurso.

Al facilitaros las recetas os damos también la oportunidad de que cada equipo aporte una **presentación original** y cuidada de la receta correspondiente y, jugando con los ingredientes señalados, innove en lo que estime oportuno la receta básica que marca la elaboración.

El día del Concurso, cada uno de los equipos participantes deberá realizar un emplatado con la receta 7 aplicando las técnicas y preelaboraciones que ha estado practicando durante la fase de preparación.

*** Nota:**

Se ha valorado la recepción de las propuestas realizadas en tiempo y forma (antes del 25 de enero, con la receta, ingredientes y material). Junto a eso, de forma personalizada, se ha coordinado con los equipos que han presentado su propuesta la oportunidad de decidir si realizan la receta prevista por la Organización o presentar debidamente la suya antes de las 14h. del 31 de enero.

Si algún equipo añade algún ingrediente que no esté contemplado en las técnicas básicas, se hará cargo de él .

Material facilitado:

- Menaje habitual para la cocina, de diversos tamaños y tipos, para facilitar el trabajo a los participantes.
- Diversos modelos y tamaños de vajilla y menaje para la presentación del plato (de cada receta se elaborará 2 emplatados –para que el jurado pueda degustar).
- Los ingredientes necesarios.
- Nota: en breve se os comunicará por una circular el material adicional que deberá llevar cada uno de los equipos participantes.

Duración de la prueba:

Una hora y media. Ese tiempo incluye la limpieza de las superficies de trabajo y del menaje utilizado.

Puntuación:

El día del Concurso se valorará del 1 al 10 las siguientes habilidades:

1. Destreza en la aplicación de las técnicas en el proceso de elaboración (30 puntos)
2. Complejidad del emplatado y originalidad del montaje realizado.
3. Trabajo en equipo: organización durante la realización.
4. Limpieza y orden personal y en la zona de trabajo.
5. Presentación del emplatado.
6. Sabor.

El Jurado podrá tener un turno de preguntas para comentar con las participantes lo que estime oportuno sobre la elaboración de la receta.

Recomendamos:

A la Asociación: Realizar tres sesiones teórico-prácticas basadas en las posibles técnicas y preelaboraciones a evaluar por el jurado.

Al participante: Practicar las técnicas de pastelería y las destrezas que requieren la técnica de los ingredientes elegidos.

Recetas y técnicas de pastelería:

<http://misbollosyotrascosas.blogspot.com.es/2013/01/amasado-tecnicas-basicas.html>

www.amigosdelchocolate.com

www.valor.es

<https://www.dulcereceta.cl/dulce-receta-ensena/tecnicas-basicas/>