

DM i desserttallerkenanretning

DM for unge
konditorer



DM i
chokolade 2009

Kold College, Landbrugsvej 55, Odense
26.-27. september 2009

Konkurrencediscipliner DM for unge konditorer

To dessertlagkager a 20 cm i diameter – et blikfang, der skal være en integreret del af præsentationen af chokoladekonfekt
4 x 2 marcipanfigurer - 5 x 10 stk chokoladekonfekt
2 stk. isdessert til 8 pers.

Konkurrenceregler DM i chokolade

Temaet er frit. DM afvikles som en ren udstillingskonkurrence den 27. september. Alt må fremstilles hjemme og medbringes. Samlet skal fremstilles:

3 forskellige støbte chokoladekonfekt - 10 stk udstilles + 4 stk smagsbedømmes
3 forskellige håndlavet chokoladekonfekt - 10 stk udstilles + 4 stk smagsbedømmes
1 blikfang ca. 50 x 50 x 70 cm høj (afvigelses tolerance på 33%)

Konkurrencebetingelser DM i desserttallerkenanretning

Konkurrencen afvikles den 27. september.

1. Desserten er valgfri
2. Der skal afleveres 5 færdiganrettede desserter fire til bedømmelse og én til udstilling. Hver deltager har 15 minutter til at anrette sine desserter på konkurrencedagen, men må iøvrigt have medbragt alt hjemmefra.
3. Desserten skal kunne afleveres på en tallerken efter frit valg.
4. Udførlig opskrift, fremgangsmåde og kalkulation afleveres sammen med desserterne. Obligatorisk.
5. Konkurrencen er åben for konditorer og kokke - elever som udlærte.
6. Indleveringstid ca kl. 10.00-14.00. Der vil ved fristens udløb blive udarbejdet en tidsplan for indleveringerne. Særlige afleveringsønsker, der meddeles ved tilmeldelse vil i videst mulige omfang blive imødekommet.

Tilmelding på telefon 97 12 23 05

På gensyn
Danmarks Konditorforening og Konditorer, Bagere & Chokolademagere

