

SIRHA/ BUDAPEST

2022
MÁRCIUS
22-24

HUNGEXPO
BUDAPEST



Sirha Budapest – V. Desszert verseny 2022. március 22.

Tisztelt Versenyzők, kollégák!

A Sirha Budapest szakkiállítás immár 5. alkalommal rendezi meg az ország legsikeresebb desszert versenyét 2022. március 22-én a HUNGEXPO Budapest Kongresszusi és Kiállítási Központban.

A Sirha Budapest kiállítás magában hordozza az innovációt, a nemzetköziséget, a kiemelkedő színvonalat és a széleskörű üzleti lehetőségeket. Ugyanebben a szellemben, az első kiállítással egyidőben szerveztük meg ezt az úttörő, útmutató versenyt.

Magabiztosan mondhatjuk a mögöttünk álló évek alapján, hogy az elkövetkező alkalom ismét hatalmas kihívást ad a versenyzőknek, a szakmának és természetesen élményt a látogatóknak, hiszen ismét a Bocuse d'Or Európai Döntővel egy eseményen rendezzük meg. Ennek fényében lelkesen állunk neki a 2022-es versenynek.



A desszert verseny napja a kiállítás első napja, március 22-e, kedd. Folytatjuk az előző verseny tematikáját. A már megszokott módon, ismét három kategóriában mérhetik össze a tudásukat a pályázók: gyümölcsös desszert, tányér desszert és választott artisztikai munka a kötelező cél. A zsűrit ez alkalommal is a szakma kiválóságai alkotják.

A jelentkezési határidő 2021. november 22., a desszert és tányérdesszert elsődleges receptúráját a desszertverseny@hungexpo.hu e-mail címre várjuk.

A célunk változatlan. Alkalmat teremteni a feltörekvő és elhivatott tehetségeknek, hogy megmutathassák technológiai tudásukat, felkészültségüket, újító szellemiségüket és művészi adottságaikat. Ily módon, a versenymunkájukon keresztül a cukrász mesterség szépségét, sokoldalúságát és kiaknázható lehetőségeit.

Bízom benne, hogy a versenynek köszönhetően a Hungexpo és egyéb szponzorok közreműködésével a kiváló szakmai munkát végző csapat vagy egyének lehetőséget kaphatnak a következő Coupe du Monde de la Pâtisserie európai selejtezőjén való részvételre. Méltó presztízst adva a szakmánknak, és utat mutathatunk a leendő fiatal cukrász generációnak.

Köszönettel,
Kolonics Zoltán,
Sirha Budapest Cukrász Nagykövete

Sirha Budapest Desszert Verseny – pályázati felhívás 2022. március 22.

1. NEVEZÉSI FELTÉTELEK:

3-5 éves cukrász szakmai tapasztalat, hotelben, cukrászdában, étteremben.

A versenyre csapatban lehet nevezni. A csapat létszáma 2 fő. A csapattagok adatait jelentkezéskor mellékelni kell a desszertek dokumentációjához kapcsolva.

A versenyre nevezett desszertek témája teljesen a csapatokra van bízva, de a benyújtandó jelentkezési anyagnak egyeznie, és összhangban kell lennie a verseny napján, a helyszínen bemutatottakkal.

A döntőbe jutott csapatoknak a támogatók a felkészüléshez és a verseny napjára is biztosítanak alap- és járulékos anyagokat. A felkészüléshez szükséges anyagok átvételéről később tájékoztatjuk a versenyzőinket.

A jelentkezéskor beküldött receptúrának részletesen felsorolva tartalmaznia kell a felkészüléshez kért anyagokat és azok becsült mennyiségét.

A saját megszokott kéziszerszámokról, vagy további kisgépekről (pl. a dekorációhoz, egyéb technológiákhoz) az öt döntőbe jutott csapatnak kell gondoskodnia.

A szervező az alább felsoroltakat biztosítja:

Műhely bokszyok, munkaasztalok, univerzális cukrász munkagépek, csokoládé temperáló gép, indukciós lap, gyors forralók, merülő mixer, RobotCook, fagylaltgép, hűtők, fagyasztók, sokkoló, Paco Jet gép.

További eszközigény esetén külön egyeztetés szükséges.

A 2022-es versenyre Bragard kabátot is kapnak a versenyzők, erről szintén később kapnak tájékoztatást.

2. VERSENYKIÍRÁS:

1. Gyümölcs torta
2. Csokoládés tányérdesszert
3. Artisztika

A versenyen 2db teljesen megegyező gyümölcsös tortát kell elkészíteni, melynek formája szabadon választott. Mindkét tortának, maximum **1200 gr**-ot meg nem haladó súlyúnak kell lennie, a dekorációs elem nélkül. Illetve, 9 db csokoládés tányérdesszertet kell elkészíteni a helyszínen.

A desszerteknek, a szponzorok által felajánlott csokoládét és gyümölcs pürét kötelezően tartalmaznia kell. Természetesen a gyümölcstorta is tartalmazhat csokoládét, ahogy a tányér desszert is gyümölcsöt.

A tányérdesszertnek a következő 4 alkotóelemet **kötelezően** tartalmaznia kell:

- Desszert
- Öntet
- Hideg alkotó elem (fagylalt, sorbet, parfait)
- Dekoráció

Természetesen ennek sokoldalú megjelenítése korlátlan.

Az artsztika kategóriában a csapatoknak készíteniük kell egy szabadon választott - a jelentkezésben beküldött témához igazodó - maximum 120 cm magasságot meg nem haladó cukor vagy csokoládé artsztikai alkotást. A művet a desszertekkel együtt kell installálni szabadon választott dekorációval. Azaz, ha a csokoládé artsztikai munkát választják, akkor, a szobron a csokoládés tányérdesszertet, ha a cukor artsztikát, akkor szobron a gyümölcsös tortát kell statikailag elhelyezni. Ennek megfelelően az apró (max. 8 cm), a nevezési határidőre beküldött jelentkezésben a fényképen szereplő elemet a szobron is meg kell jeleníteni a helyszínen.

Hangsúlyozzuk, nem kötelező, hogy a tányérokat a „szobron” helyezzük el, de előnyt jelenthet a pontozásban.

FONTOS INFORMÁCIÓ

A Sirha Budapest Desszert Versenyen 2022-ben ismét mindent a helyszínen kell elkészíteni, jelentős technológiai kihívást állítva a versenyzők elé, így összesen nem 5, ha nem 7 óra áll rendelkezésükre!

A szobor vázát képező nagy elemeket (maximum 20-80 cm) készen lehet hozni a helyszínrre, de az apróbb kiegészítőket (virág és egyéb artsztikai) **TILOS!** Az artsztikai munka befejezése csak a helyszínen készülhet. Azaz, az összes alkotóelemet csak a helyszínen lehet kikészíteni, dekorálni, színeezni, fújni, „festeni”, összeépíteni.

A versenyzők, a versenyt megelőző bejárás napon behozhatják az előre kimért (javasolt) alapanyagokat és a használni való eszközöket, kisépeket, és elhelyezhetik az arra kijelölt helyen, hűtőkben, fagyasztókban, boksokban stb.

Az artsztikai versenyelem díszítésének összhangban kell lennie a rajta elhelyezett desszert munkával, azaz, vagy a gyümölcstorta vagy a tányérdesszert dekorációja tartalmazzon egy kis részletet az artsztikai szobor munkából, maximum 8 cm.

A desszertekhez használható, a Goodwill National Kft. által felajánlott Cacao Barry csokoládé alapanyagok és Capfruit fagyasztott gyümölcspürék a következő ¹kg¹
(A feltüntetett mennyiségek a csomagolás kisérelési egységét jelentik.)

Szoborhoz:

Cacao Barry csokoládék:

Cacao Barry Mi Amere 58% étcokoládé 5 kg
Cacao Barry Lactée Barry 35% tejcokoládé 5 kg
Cacao Barry Blanc Satin 29% fehér csokoládé 5 kg

Desszerthez:

Capfruit fagyasztott gyümölcspürék 1kg-os kisérelésben:

Fruit’Purée Málna, Fruit’Purée eper, Fruit’Purée sárgabarack, Fruit’Purée lime, Fruit’Elite kókusz grand cru, Fruit’Purée homoktövis, Fruit’Purée bergamot, Fruit’Elite Beriolette (málna, áfonya ibolya), Fruit’Purée füge, Fruit’Purée szeder, Fruit’Purée kalamansi, Fruit’Purée Granny Smith alma, Fruit’Purée feketeáfonya, Fruit’Purée lychee, Fruit’Purée mandarin, Fruit’Purée vilmoskörte, Fruit’Purée passiógyümölcs, Fruit’Purée meggy, Fruit’Elite mangó, Fruit’Purée ananász

További információk gyümölcspürékről a www.capfruit.com ill. www.gwn.hu oldalakon.

Cacao Barry csokoládék a desszertekhez:

Cacao Barry Purity From Nature választékból:

- Cacao Barry Ocoa 70% étcsokoládé 1 kg
- Cacao Barry Inaya 65% étcsokoládé 1 kg
- Cacao Barry Excellence 55% étcsokoládé 1 kg
- Cacao Barry Alunga 41% tejcokoládé 1 kg

Cacao Barry Origine választékból:

- Cacao Barry Santo Domingo 70% étcsokoládé 1 kg
- Cacao Barry Mexique 66% étcsokoládé 1 kg
- Cacao Barry Venezuela 72% étcsokoládé 1 kg
- Cacao Barry Ghana 40% tejcokoládé 1 kg

További Cacao Barry termékek:

- Cacao Barry Zephyr 34% fehér csokoládé 1 kg
- Cacao Barry Extra-brute kakaópor (22/24%) 1 kg
- Cacao Barry Kakaóvaj
- Cacao Barry mogoró, mandula pralinék és
- Cacao Barry paillette feuilletine (hántolt ostyatörmelék).

További információk csokoládékról a www.cacao-barry.com ill. www.gwn.hu oldalakon.
Hasznos információk ízpárosításhoz a [Cacao Barry Itinero™](#) alkalmazásban elérhetőek.

3. BEKÜLDÉSI HATÁRIDŐ:

A jelentkezéseket **2021. november 22-ig** kell eljuttatni a desszert és tányérdesszert első verziós receptúrájával, és az arról készített fényképpel a következő email címre:

desszertverseny@hungexpo.hu

A jelentkezéskor beküldött receptúrának részletesen felsorolva tartalmaznia kell, a felkészüléshez kért anyagokat és azok mennyiségét.

Fontos információ: A benyújtott fényképen a gyümölcstortának tartalmaznia kell a verseny napján elkészítendő artistikai szoborból egy apró elemet. (max 8 cm!) pl. szírom, pillangó, virág végtelen lehetőségek stb.

A beküldési határidő után jelentkezést nem fogadnunk el.

4. TESZTELÉS, IDŐBEOSZTÁS ÉS PONTOZÁSI RENDSZER:

A gyümölcstorták prezentálása a versenykiírásban megadott szigorú időbeosztás szerint történik. A gyümölcstortából az egyiket a helyszínen felszeletelik, amit a zsűri kóstol és értékeli.

A másik kerül az artistikai szoborra és fotózásra, melyet a közönség is megtekinthet. A kiírásban megadott időben a 9 db tányérdesszertet tálni kell a zsűri részére, melyből 1db szintén fotózásra kerül.

Ezt követően, a megadott időben az installációt is el kell készíteni az artistikai szoborral és a rajta elhelyezett desszertellemmel.

Fontos: A verseny előtti napon, ismét lesz egy technikai bejárás, melyen minden csapatnak kötelező a megjelenés! Várható időpont március 21. hétfő, 14.00 óra.

Az összes versenyző, résztvevő, segítő nevét, rendszámát időben le kell adni mindkét napra a Hungexpo részére. Tájékoztató, dátum időben érkezik.

A verseny kezdete: **2022. március 22. 8.00 óra**

A versenytermékek prezentálása a következő időbeosztásban történik:

Helyszínre érkezés: 7:00 óráig

Műhely boxok elfoglalása: 7:40

Műhely boxok elhagyása: 15:20

Csapatok	Kezdés	Torta és tányérdesszert prezentálás		Eredményhirdetés és díjkiosztás
1.	08:00	12:30	14:46	16:00 – 17:00
2.	08:00	12:38	14:38	
3.	08:00	12:46	14:30	
4.	08:00	12:54	14:22	
5.	08:00	13:02	14:14	
6.	08:00	13:10	14:06	
Az artistikai munka installálása a saját bokszt előtt történik egységesen 15 órakor.				

Pontozás:

Döntő tényezők	Adható legmagasabb pontszám	Kapott pontszám	Megjegyzés, Levonás
Vágási felület	20		
Desszert íze, harmóniája	40		
Dekoráció, ötlet, téma	20		
Higiénia, tisztaság, megjelenés	20		
Technika, szakmai tudás	40		
Artistika	30		
	Legmagasabb pontszám 170	Összes kapott pontszám	

5. SZABÁLYOK, ELŐÍRÁSOK ÉS ZSÚRIZÉS SZEMPONTJAI

A verseny helyszínére időben kell érkezni és bejelentkezni. Erről pontos információt a versenyzők email-en kapnak.

A csapatoknak 20 perc áll rendelkezésükre, hogy bepakoljanak a boxokba, melyet a zsűri tagjai felügyelnek és ellenőrzik a hozott anyagokat.

Mindkét verseny desszerthez a szervező biztosít 31 (26) cm átmérőjű, fehér, egyszerű tányérokat, melyek a helyszínen kerülnek kiosztásra.

Fontos információ

A gyümölcsös tortákat és a csokoládés tányérdesszertet is a 7 órában kell elkészíteni. Nem lehet hozni semmit félkészén előre elkészítve a helyszínre.

Azaz munkálatok csak a helyszínen történhetnek, sütések, krémek, töltelékek, töltések, áthúzás, lefújás, burkolás, dekorálás.

Arra kérem a versenyzőket, hogy a technológiák pontos kiválasztásával alkossanak, ügyelve a hűtési, fagyasztási időtartamokra. Szem előtt tartva, hogy ne legyenek pl. fagyott desszertek, sajnos a legtöbbször előforduló hiba, mely pontlevonással jár.

A cukor vagy csokoládé szobor díszmunkához a következő elemek megengedettek: előre lefőzött és színezett cukor, lefújatlan tragant elemek, kiöntött, faragott, vágott, *20 cm-80 cm-t* meg nem haladó csokoládé vagy cukor elemek.

***Fontos, ha az artisztikában előfordul nagyobb elem, mely nem ragasztott vagy összeépített kisebb elemekből áll össze, (max.:80 cm) annak behozatala is megengedett, de kikészítése már csak a helyszínen történhet.**

Fényező lakk használata tilos!

A 2 fős csapatoknak biztosítaniuk kell a verseny napjára, a jelentkezéskor elektronikusan elküldött receptúráról egy dossziét, pontos technológiai leírással, melyet a zsűrinek a helyszínen adnak át. Ha a felkészülés során történtek változtatások, azt szigorúan kötelező jelezni, pontos megjelöléssel. Ennek hiánya 10 pont technikai levonással jár. **Angol verzió is szükséges!**

Kis változtatás: Mindenkitől kérünk a verseny napjára egy kis motivációs levelet, hogy mit jelentene nekik a CMP európai selejtezőjén való esetleges részvétel!

A versenyzők munkáját a zsűri folyamatosan ellenőrzi a verseny alatt.

Példa a pontlevonásra: Ha a desszert nehezen fogyasztható és ezzel értékelhetetlen (pl. fagyos) az 20 pont levonás, ha nem tudják a megadott időben tálalni az szintén levonással jár, **minden egyes megkezdett perc 5 pont levonás.**

A boxokat teljesen tisztán kell hagyni a verseny végeztével, ahogyan azt átvették, melyet szintén szigorúan ellenőriznek. A koszosan hagyott területért is pontlevonás jár.

A versenyzőknek a közönség felé fordulva kell dolgozniuk.

A zsűri tagjai:

- **Mihályi László**, a Mihályi Patisserie tulajdonosa
- **Pesti István**, Michelin csillagos Séf Platán étterem
- **Sárközi Ákos**, Michelin csillagos Séf Borkonyha
- **Andrész Zoltán** cukrász, Andrész Cukrászda és fagyraltozó tulajdonosa
- **Mázás István**, a Ritz Carlton Budapest Hotel főcukrásza
- **Korponai Péter**, Cukrász
- **Gácsai Zoltán**, kreatív cukrász, a Csokoládé Akadémia szakmai vezetője

A zsűritagok tekintetében a szervezők a változás jogát fenntartják!

6. DÍJAZÁS

I. helyezett: Kiemelten nagy értékű díjazás és emléklap

II. helyezett: Kiemelt értékű díjazás és emléklap

III. helyezett: Értékes díjazás és emléklap

Artisztikai Különdíj: Értékes díjazás

7. TÁMOGATÓK

Kiemelt szponzor:

Coninvest Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



Goodwill National Trading Kereskedelmi Kft. az alábbi márkák képviselőjében:

- Cacao Barry
- Selmi Chocolate Machinery



by



BY
MARTIN BRAUN

Capfruit a Martin Braun Kft. képviselőjében.

METRO Kereskedelmi Kft.



Szponzor:

Bragard

BRAGARD



HOTEX-SERVICE Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

PROGAST Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



Robot Coupe Limited

robot coupe®