Eftirréttur ársins 2022

Garri

Garri hefur haldið keppnina *Eftirréttur ársins* frá árinu 2010 og *Konfektmoli ársins* frá árinu 2017. Keppnin í ár verður haldin fimmtudaginn 10. nóvember. Hún fer fram á Stóreldhús-sýningunni í Laugardalshöll og er skráning hafin.

Í fyrstu verðlaun er eftirréttanámskeið hjá Cacao Barry.

Keppnisrétt hafa þeir sem lokið hafa sveinsprófi í matreiðslu, konditori og bakaraiðn eða eru á nemasamning í fyrrnefndum greinum. Undantekningartilvik eru metin sérstaklega.

Þema ársins er **ávaxtarík upplifun**.

Skylduhráefni:
- Cacao Barry; Evocao™ – bragðmikið og ávaxtaríkt dökkt súkkulaði, unnið 100% úr hreinum kakóávöxtum, 100% sjálfbært súkkulaði
- CapFruit rabarbara-ávaxtapúrra
- Andrea Milano – Balsamic Aceto Di Modena

Notkun á súkkulaði, púrrum og balsamikediki frá öðrum framleiðendum er ekki leyfileg í keppninni. Keppendur koma með allt tilbúið á keppnisstað. Fjórum eftirréttum er skilað á diskum. Ekkert hráefni er fáanlegt á keppnisstað. Hver keppandi hefur 20 mínútur til að setja eftirréttinn á diska. Keppendur koma með öll áhöld sjálfir, en kælir og frystir eru á staðnum. Uppskriftum skal skilað eigi síðar en þriðjudaginn 7. nóvember á hulda@garri.is. Einnig skal uppskriftum skilað í þríriti fyrir dómarana á keppnisstað. Uppskriftum verða gefin stig eftir uppsetningu og frágangi.

Vægi dóma:

10%	Skil á uppskrift
25%	Samsetning/hráefni/þema
35%	Bragð/áferð/rétt uppbygging/frumleiki/erfiðleikastig
20%	Framsetning
10%	Fagleg vinnubrögð, hreinlæti, klæðnaður og mise en place

Dæmt er eftir hreinlæti, klæðnaði og vinnubrögðum frá þeim tíma sem keppanda er úthlutað í undirbúning á baksvæði þar til hann skilar fullbúnum eftirréttum á diskum til dómara. Athugið að ef keppandinn tekur með sér aðstoðarmann er hann einnig dæmdur á sömu forsendum. Úrslit verða kynnt á keppnisstað kl. 17 samdægurs. Ætlast er til að keppendur sýni snyrtimennsku við verðlaunaafhendinguna og mæti klæddir hreinum kokkajakka. Garri hefur leyfi til að nota uppskriftir og myndir frá keppni í kynningarefni sínu.

Skráning fer fram á vefsíðu Garra: garri.is/námskeið/eftriretturarsins_2022-skraning
Grunnhráefnispakki til æfinga fylgir skráningu og greiðslu á 5.000 kr. staðfestingargjaldi. Gjaldið endurgreiðist þeim sem mæta samkvæmt tímaplani á keppnisstað. Staðfestingargjald er greitt inn á reikning: 0301-26-000817. kt. 670892-2129.

Skráningarfrestur er til 30. október 2022.

Nánari upplýsingar veitir Hulda í síma 858-0333 eða hulda@garri.is

Gangi ykkur vel!

CACAO BARRY – Since 1842 –

ANDREA MILANO L'ARTE DELL'ACETO

Capfruit