



## **CAMPEONATO MEJOR MAESTRO ARTESANO CHOCOLATERO DE ESPAÑA MMACE 2023**

### **1.- GENERALIDADES:**

**1.1** El Campeonato tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos y habilidades de los pasteleros artesanos en materia de bombonería y chocolatería y dar a conocer su trabajo al público. El Campeonato está organizado por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería, en adelante CEEAP.

**1.2.** Pueden participar en el **MMACE** todos aquellos pasteleros **mayores de edad** y de **nacionalidad española, o con residencia permanente en España**, con una experiencia profesional en el sector de al menos 4 años, debidamente acreditada y avalada en su curriculum.

Los candidatos participarán **a título personal**, con total independencia de su lugar de residencia (localidad, provincia, comunidad autónoma o país) y de trabajo (establecimientos de pastelería, panadería, restauración, hotelería, escuelas, etc.).

**1.3.** El candidato deberá realizar su trabajo en solitario. La organización pondrá a su disposición un ayudante.

**1.4.** El tiempo del campeonato tendrá una duración máxima de 13 horas .

**1.5.** El tema de la competición será libre.

**1.6.** Inscripciones:

**Las inscripciones** se efectuarán según modelo en **Anexo 1**, debiendo cumplimentar la hoja de inscripción debidamente firmada, comprometiéndose a la veracidad de sus datos antes del **día 30 de junio de 2023** al correo electrónico [ceeap@ceeap.es](mailto:ceeap@ceeap.es).

**1.7.** Selección de candidatos finalistas:

Un jurado nombrado a tal efecto, se encargará de estudiar todos los dossiers de las candidaturas recibidos dentro del plazo propuesto, y a partir de ellos, seleccionará a los **8 candidatos** que finalmente participarán en el **MMACE 2023**.

En este proceso de selección, el jurado valorará especialmente su trayectoria profesional.

### **2.- LAS PRUEBAS:**

#### **BOMBONES**

- **BOMBONES BASE GANACHE DE CORTE 12 puntos**
- 25 bombones en total, 20 unidades para el Bufet más 5 unidades para degustación del jurado.
- El relleno tiene que ser 100% de ganache.
- Las medidas del bombón son libres, siempre y cuando no sobrepasen 15 gr por unidad.
- Bañados a mano con cobertura negra del % de cacao deseado.
- El bañado y precristalización del chocolate tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.

#### **BOMBONES BASE PRALINE DE CORTE 12 puntos**

- 25 bombones en total, 20 unidades para el Bufet más 5 unidades para degustación del jurado.
- El relleno tiene que ser 100% de praliné y puede contener inclusiones, si se desea.
- Las medidas del bombón son libres, siempre y cuando no sobrepasen 15 gr por unidad.
- Bañados a mano con chocolate de leche del % de cacao deseado.
- El bañado y precristalización del chocolate tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.

#### **BOMBONES CREACIÓN PROPIA 12 puntos**

- 25 bombones en total, 20 unidades para el Bufet más 5 unidades para degustación del jurado.
- Elaboración totalmente libre, tanto en relleno como en técnica usada, siempre y cuando no sobrepasen 15 gr por unidad.
- El bañado o moldeado y la precristalización del chocolate tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.
- Se pueden usar colorantes base manteca de cacao **sin dióxido de titanio E-171**
- Se pueden usar pinturas de chocolate con manteca de cacao.

#### **BOMBONES DE MOLDE 12 puntos**

- 25 bombones en total, 20 unidades para el Bufet más 5 unidades para degustación del jurado.
- Elaboración totalmente libre, tanto en relleno como en técnica usada, siempre y cuando no sobrepasen 15 gr por unidad.
- El moldeado y la precristalización del chocolate tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología
- Se pueden usar colorantes base manteca de cacao **sin dióxido de titanio E-171**
- Se pueden usar pinturas de chocolate con manteca de cacao.

#### **SNACK DE CHOCOLATE (pieza tipo huesito o barra energética) 10 puntos**

- Se pedirán un total de 12 snacks, 5 unidades para la degustación jurado, y 7 unidades para la presentación en el bufet.
- Es posible utilizar más de un tipo de relleno.
- Vida útil del producto debe ser de 2 meses mínimo.
- El peso debe ser mínimo 40 gr. y máximo 80 gr.
- El bañado o moldeado y la precristalización del chocolate tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.
- Se pueden usar colorantes base manteca de cacao **sin dióxido de titanio E-171**
- Se pueden usar pinturas de chocolate con manteca de cacao.

#### **PIEZA ARTISTICA 30 puntos**

- Las dimensiones de la pieza no deben sobrepasar las siguientes medidas 60x60 cm y una altura de 100 cm., sin incluir la base.
- La pieza debe realizarse 100% con chocolate y se puede usar cualquier tipo de chocolate.
- Está permitido el uso de moldes.
- Se pueden usar colorantes base manteca de cacao **sin dióxido de titanio E-171**
- Se pueden usar pinturas de chocolate con manteca de cacao.
- La precristalización del chocolate tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.

### **PIEZA COMERCIAL 20 puntos**

- Las dimensiones de la pieza no deben sobrepasar las siguientes medidas 20x20 cm y una altura de 25 cm.
- La pieza debe realizarse 100% con chocolate y se puede usar cualquier tipo de chocolate.
- Esta permitido el uso de moldes.
- Se pueden usar colorantes base manteca de cacao **sin dióxido de titanio E-171**
- Se pueden usar pinturas de chocolate con manteca de cacao.
- La precristalización del chocolate tendrá que ser a mano sin ayuda de ninguna tecnología.

### **CREMA UNTABLE DE CHOCOLATE O CACAO 10 puntos**

- Se pedirán un total de 10 tarros de cristal con un contenido de crema unttable de 200-250 cl.
- 5 tarros de cristal para la degustación del jurado.
- 5 tarros de cristal para la presentación el el bufet.
- No esta permitido el uso de etiquetas en los tarros.
- La vida útil del producto debe ser de 2 meses mínimo.
- La receta puede ser base agua o base grasa.

### **TABLETA CREATIVA DE CHOCOLATE 10 PUNTOS**

- Se pedirán un total de 10 tabletas de un peso de 90-150 gr.
- 5 tabletas para la degustación del jurado.
- 5 tabletas para la presentación el el bufet.
- Se puede usar cualquier tipo de chocolate.
- La tableta puede ser maciza o rellena.
- Vida útil del producto debe ser de 2 meses mínimo.

### **TOTAL PUNTUACIÓN 133 PUNTOS**

La distribución de la puntuación se realizará de acuerdo con la siguiente tabla:

<b>JURADO DE DEGUSTACIÓN Y PRESENTACIÓN</b>	<b>PUNTUACIÓN MAXIMA</b>
BOMBONES BASE GANACHE	12 puntos
BOMBONES BASE PRALINE	12 puntos
BOMBÓN DE CREACIÓN PROPIA	12 puntos
BOMBÓN DE MOLDE	12 puntos
SNACK DE CHOCOLATE	10 puntos
PIEZA ARTISTICA	30 puntos
PIEZA COMERCIAL	20 puntos
CREMA UNTABLE DE CHOCOLATE O CACAO	10 puntos
TABLETA CREATIVA	10 puntos
PRESENTACIÓN FINAL DEL BUFET	5 puntos
<b>PUNTUACIÓN MAXIMA TOTAL</b>	<b>133 PNTOS</b>

2.1. Las pruebas se desarrollarán en dos días en el recinto **Ferial de GASTRÓNOMA (Valencia)** en noviembre de 2023

**\* 1º Día del Campeonato: de 10,30 a 19,00 h.**

**\* 2º Día del Campeonato: de 10,00 a 14,30 h.**

### **3.- LA ORGANIZACIÓN:**

**3.1.-** La organización aportará la maquinaria, utensilios y materias primas, relacionadas en el Anexo 2. Los utensilios y materias primas no incluidas en dicho anexo deberán aportarlas los participantes, que vestirán uniforme, en el que no podrán aparecer marcas comerciales. Deberán presentarse 60 minutos antes del inicio del Campeonato para proceder por la organización a la comprobación de su inscripción, del material aportado y al sorteo de las mesas de trabajo.

**3.2.** La organización se reserva el derecho a modificar este reglamento por causas de fuerza mayor, comunicando fehacientemente cualquier modificación a cada participante y entidad que lo represente.

### **4.- LOS PARTICIPANTES:**

**4.1.** Cada participante podrá utilizar las materias primas que desee, siendo él mismo quien las aporte, entendiendo que dichas materias serán nobles y así procederán los Jurados.

**4.2.** El participante deberá aportar el utillaje: marcos, patrones, etc.. en caso de ser necesarios para la realización de sus trabajos y en especial para la figura artística.

**4.3.** Los participantes podrán completar su presentación final con los complementos que consideren oportunos (bandejas, presentaciones finales, rotulaciones, etc.).

**4.4.** El participante deberá aportar un dossier donde exponga la idea que motiva su trabajo, las recetas de sus elaboraciones, y toda la información técnica y detalles que crean oportunos que ayuden a su valoración. El dossier también puede incluir su perfil profesional.

### **5.- EL JURADO:**

**5.1.** Las pruebas serán controladas por cinco miembros del jurados (Presidente más cuatro vocales), que evaluarán el trabajo de cada uno de los participantes.

**5.2.-** Los jurados puntuarán cada prueba de forma individual y entregarán su hoja de puntuación de forma definitiva tras finalizar la degustación de cada prueba, quedando custodiada por la persona encargada de la suma de las votaciones.

No podrá volver a puntuarse una pieza que haya sido puntuada con anterioridad.

**5.3.-** El Jurado puntuará cada una de las pruebas en función de la tabla de puntuación (Punto 2).

-La puntuación final será la suma de todas las notas otorgadas por cada jurado en cada una de las pruebas, a la que habrá que restar las penalizaciones si las hubiera.

**5.4.-**El jurado no valorará los trabajos que quedasen sin terminar haciéndolo constar así en la hoja de calificación.

**5.5.** El jurado se reserva el derecho a declarar el premio desierto en caso de considerarlo necesario.

**5.6.-** El veredicto del Jurado se hará público en directo al término del Campeonato.

**5.7.-** El Jurado podrá establecer las penalizaciones oportunas en caso de incumplimiento o vulneración del reglamento, pudiendo incluso llegar a la descalificación total en casos de máxima gravedad.

## **6. Los resultados**

**6.1.-** Todos aquellos candidatos que, tras la evaluación de sus **trabajos por parte del Jurado, obtengan un 80% o más del total de los puntos en juego, recibirán el título de Mejor Maestro Chocolatero de España 2023.**

**6.2.-** A priori, todos los candidatos pueden alcanzar la nota exigida y convertirse en **MMACE**, pero también puede ocurrir que ninguno lo consiga, quedando desierto el título/s correspondiente a la edición 2023.

Todos los participantes, recibirán diploma acreditativo por su participación.

**Los participantes aceptan este Reglamento en su inscripción.**

