

# Eftirréttur ársins 2013

Eftirréttakeppnin „Eftirréttur ársins“ verður haldin fimmtudaginn 31. október á Hilton Nordica Hótel.

Keppnisrétt hafa þeir sem lokið hafa sveinsprófi í matreiðslu, konditori og bakaraiðn eða eru á nemasamningi í fyrrnefndum greinum.

Pema keppninnar er: *Pure Intensity*

Eftirrétturinn þarf að innihalda Cacao Barry OCOA 70% súkkulaði, sítrusávaxta-púrru frá Capfruit og Chef's Taste Rjóma frá Pritchitt's. Keppendur koma með allt tilbúið og mega koma með aðstoðarmann. Fjórum eftirréttum er skilað á diskum. Uppskriftum skal skilað á blaði og á tölvutæku formi ásamt stuttri lýsingu fyrir dómara. Keppendur koma sjálfir með öll áhöld. Ekkert hráefni verður fánlegt á keppnisstað. Keppendum verður úthlutaður tími á keppnisstað og fær hver keppandi 20 mínútur til að setja eftirréttinn á diska. Enginn aðgangur er að ofni á staðnum en hins vegar eru kæli og frystir til staðar.

Keppendur fá ítarlega lýsingu á reglum og aðstöðu að lokinni skráningu og greiðslu á 5000 kr. staðfestingargjaldi. Gjaldið endurgreiðist þegar mætt er samkvæmt tímaplani á keppnisstað. Allir keppendur fá afhentan grunnhráefnapakka frá Garra sér að kostnaðarlausu.

Diskar verða á staðnum, keppendur geta líka komið með eigin diska (ómerkta).

Keppendum er skylt að vera í einkennisklæðnaði sem er svartar buxur, kokkajakki og húfa.

Uppskriftir verða eign Garra.

#### Vægi dóma:

- Samsetning/hráefni/pema: 30%
- Bragð/áferð/rétt uppbygging/frumleiki/erfiðleikastig: 40%
- (hámarksskor fæst frekar með að sýna frauð, ís og stökkt/bakað)
- Framsetning: 20%
- Fagleg vinnubrögð, hreinlæti, klæðnaður og mise en place: 10%

Skráningarfréstur er til 28. október 2013.

Við skráningu þarf eftirfarandi að koma fram:

1. Nafn,
2. Starfsheiti
3. Vinnustaður
4. Tölvupóstfang
5. Aldur

Skráning hjá Viggó í síma 696-4439 eða [viggog@garri.is](mailto:viggog@garri.is)

#### Verðlaun

1. sæti Flug og eftirréttanámskeið í Chocolate Academy Cacao Barry
2. sæti Glæsileg gjafakarfa frá Garra
3. sæti Glæsileg gjafakarfa frá Garra

EFTIRRÉTTUR  
ÁRSINS

