

Eftirréttur ársins 2016

**Eftirréttakeppnin “Eftirréttur ársins”
verður haldin fimmtudaginn 27. október
í VOX Club á Hilton Reykjavík Nordica.**



*Keppnisrétt hafa þeir sem lokið hafa sveinsprófi í matreiðslu, konditori og bakaraiðn eða eru á nemasamningi í fyrrnefndum greinum.
Undantekningartilvik frá ofan nefndu verða metin sérstaklega.*

Pema keppinnar er DÖKKT SÚKKULAÐI & RAUÐ BER

Eftirfarandi hráefni eru skylduhráefni og þurfa að vera í eftirréttinum:

- Cacao Barry Mi-Amère 58% dökkt súkkulaði
- Ein eða fleiri af eftirfarandi Capfruit ávaxtapúrrum: hindberja, brómberja, rifsberja, kirsuberja
- Ken Láctea rjómi

Notkun á súkkulaði, púrrum og rjóma frá öðrum framleiðendum er ekki leyfileg í keppinni.

Keppendur fá ítarlega lýsingu á reglum og aðstöðu að lokinni skráningu og greiðslu á 5.000 kr. staðfestingargjaldi. Þá fá keppendur einnig afhendan grunnhráefnapakka til æfinga frá Garra.

Gjaldið endurgreiðist þeim sem mæta samkvæmt tímaplani á keppnisstað.



**Opnað verður fyrir skráningu föstudaginn 7. október kl. 10:00.
Þrjátíu sæti eru í boði. **SKRÁNING HÉR.****

**Athugið að einungis tveir aðilar geta skráð sig frá hverjum vinnustað.
Nánari upplýsingar gefur Bjarni í síma 696-4439 eða bjarnith@garri.is**

**Í FYRSTU VERÐLAUN ER EFTIRRÉTTANÁMSKEIÐ
ERLENDIS HJÁ CACAO BARRY**

www.garri.is
5 700 300

