

Konfektmoli ársins 2017

Samhliða Eftirréttur ársins höldum við nú í fyrsta skipti keppnina Konfektmoli ársins.



Keppnin fer þannig fram að keppendur skila á keppnisstað 8 tilbúnum konfektmolum af sömu tegund á fyrirfram ákveðnum tíma.

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.

Þema keppinnar er

FLÓRA ÍSLANDS

Eftirfarandi hráefni eru skylduhráefni og þurfa að vera í konfektmolanum:

- **Cacao Barry** Zephyr hvítt saltkaramellu súkkulaði 35%
- Ein eða fleiri af eftirfarandi **Capfruit** ávaxtapúrrum: Karamelluð epli með kanil, Mandarínur og kastaníur, Kirsuber og kardimommur, Jarðarber og fennel, Mango og ástaraldin og engifer, Apríkósur og vanilla og sjávarsalt.
- **Ken Láctea** rjómi

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

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

Gjaldið endurgreiðist þeim sem skila samkvæmt tímaplani á keppnisstað.



Opnað verður fyrir skráningu þriðjudaginn 10. 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 Ívar í síma 858-3005 eða ivar@garri.is



www.garri.is
5 700 300