Eftirréttur ársins 2023

Garri

Garri hefur haldið keppnina *Eftirréttur ársins* frá árinu 2010 og *Konfektmoli ársins* frá árinu 2017. Keppnin í ár verður haldin 31. október. Hún fer fram á La Primavera í Hörpu og er skráning hafin.

Nemaverðlaun: 50.000 kr. úttekt hjá Garra.

Eftirréttur ársins: Í fyrstu verðlaun er eftirréttanámskeið hjá Cacao Barry.
Vinningshafi getur sótt námskeið til 30. júní árið 2024.

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

Þema ársins er **Skandinavískt haust**.

Skylduhráefni:

- Cacao Barry, Zéphyr™ 34% – Einstaklega mjúkt og sætt hvítt súkkulaði sem hefur mjúka áferð og mikið mjólkurbragð.
- Capfruit jarðarberja- eða hindberjapúrra
- Jakobsen hunang

Notkun á súkkulaði, púrrum og hunangi 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 sunnudaginn 29. október 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. 16 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/eftirretturarsins_2023-skraning
Grunnhráefnispakki til æfinga fylgir skráningu og greiðslu á 5.000 kr. staðfestingargjaldi. Gjaldið endurgreiðist þeim sem mæta samkvæmt tímaplani á keppnisstað. Staðfestingargjald skal leggja inn á reikning: 0301-26-000817; kt. 670892-2129.

Skráningarfrestur er til 20. október 2023.

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

Gangi ykkur vel!

CACAO BARRY Since 1842

Jakobsens – ren natur

Capfruit