



Garri heldur keppnina Konfektmoli ársins fimmtudaginn 31. október á Stóreldhússýningunni í Laugardalshöll og er skráning hafin.

KONFEKTMOLI ÁRSINS: Í fyrstu verðlaun er námskeið hjá Cacao Barry í Evrópu. Vinningshafi getur sótt námskeið til 30. júní árið 2025.

NEMAUERÐLAUN: 50.000 kr. úttekt hjá Garra.

Einnig hlotnast sigurvegaram sá heiður að bjóða upp á sigurmolann í hátíðarkvöldverði hjá Klúbba Matreiðslumeistara í byrjun árs 2025.

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

Þema ársins er **suðrænt og framandi**.

Skylduhráefnin í konfektmola ársins eru tvö

- **Cacao Barry, Zéphyr Caramel™ 35%** – hvítt súkkulaði með silkimjúkri áferð og sterku karamellumjólkurbragði.
- **Capfruit banana- eða lychee-púrra.** Frosið ávaxtamauk án viðbættis sykurs. Bananapúrran gefur kraftmikið bragð og lychee-púrran framandi og sætt bragð.

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

Keppendur skila 15 tilbúnum konfektmolum af sömu tegund á keppnisstað. Þrjú molar fara í smakk en 12 molar fara í myndatöku og uppstillingu. Skilatími er kl. 10–12 að morgni fimmtudagsins 31. október. Athugið að ekki er gert ráð fyrir að keppandi vinni með hráefni á staðnum en framsetning getur farið fram á staðnum.

Uppskriftum skal skilað eigi síðar en **sunnudaginn 27. október** á hulda@garri.is.

Einnig skal uppskriftum skilað í þríti fyrir dómara á keppnisstað.

Vægi matsatriða

Uppskriftaskil og skýrleiki (10%)

Uppskriftir verða að vera ítarlegar og nauðsynlegt er að skrá nákvæmt magn innihaldsefna og útskýra vinnuferlið. Uppsetning og frágangur.

Samsetning innihaldsefna og fylgni við þema (25%)

Notkun á tilskildum hráefnum og hversu skapandi notkun þeirra er í samræmi við þema keppinnar.

Bragð og áferð (35%)

Sérstakt bragð vörunnar verður að vera áberandi og fjölbreytt bragð ætti að ná fram. Konfekt á að vera ljúffengt og nýstárlegt og erfiðleikastig er metið.

Garri hefur leyfi til að nota uppskriftir og myndir frá keppni í kynningarefni sínu.

Úrslit verða kynnt á keppnisstað kl. 17 samdægurs. Ætlast er til að keppendur sýni snyrtimennsku við verðlaunaafhendinguna og mæti klæddir hreinum kokkajakka.



Skráning fer fram á vefsíðu Garra:

garri.is/namskeid/konfektmoliarsins_2024-skraning

Skráningarfrestur er til og með 20. október 2024.

Nánari upplýsingar veitir Hulda í síma 858 0333

eða hulda@garri.is

Gangi ykkur vel!



Grunnhraefnispakki 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.