

# Concurs MILLOR CROISSANT ARTESÀ DE MANTEGA d'Espanya 2023 XVI EDICIÓ



**3 octubre 2023**

Entrega a l'Escola de Pastisseria:  
Plaça Pons i Clerc, 2, 08003  
De 8h a 10h, amb inscripció prèvia.

Patrocinen:





# XVI Edició Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega 2023

## Reglament

1. El concurs té per objectiu incentivar i premiar els coneixements i habilitats dels pastissers artesans en matèria de brioixeria, específicament d'un producte tan emblemàtic com el croissant, reconeixent així la professió i la qualitat de la pastisseria artesana del país.
2. El concurs està organitzat per l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona.
3. Poden participar totes les pastisseries d'Espanya. Serà imprescindible tenir punt de venda per poder participar i no s'admetran candidatures de professionals particulars que no compleixin aquest requisit. Vàlid un punt de venda per propietari.
4. És d'obligatori compliment que el croissant estigui elaborat en la seva totalitat amb mantega com única matèria grassa aplicable a l'elaboració.
5. Les matèries primeres i els mètodes de procés de fabricació del croissant són lliures, sempre respectant la mantega com a ingredient principal.
6. La pastisseria candidata haurà de fer arribar un total de **12 peces** de croissant de mantega.
7. Hauran de ser de banya recte o de mitja lluna i hauran d'estar formats amb un mínim de tres voltes.
8. Hauran de tenir un aspecte fullat i alveolat interior.
9. Hauran d'estar cuits i llestos per a la degustació.
10. Hauran de tenir un pes total en cuit de 45-65 gr.
11. No s'admetran croissants farcits ni decorats.
12. S'hauran de portar correctament embalats pel seu transport i mai en bossa per evitar que es trenqui el fullat. Posteriorment, l'organització els col·locarà sobre una superfície blanca i anònima igual per a tots els participants. Les persones de l'organització que s'encarreguin de rebre les peces no formaran, en cap cas, part del jurat de degustació.
13. L'organització no facilitarà en cap cas la possibilitat de cocció dels croissants en les instal·lacions de l'Escola de Pastisseria.
14. El croissant que es presenti cru o massa cuit automàticament serà desqualificat. Així mateix, l'alta professionalitat del jurat els capacita per desqualificar qualsevol peça de croissant filtrada amb altra tipus de greix, margarina o mantega de porc.
15. Els croissants s'hauran de lliurar a l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona (Pl. Pons i Clerc, 2) el **dimarts 3 d'octubre del 2023 de 8 a 10 h.** L'horari s'haurà de complir estrictament i no s'admetrà cap participant a parlar de les 10 h.
16. En un sobre blanc hauran de portar les dades de la pastisseria (nom, adreça i telèfon de contacte).
17. Les degustacions les portarà a terme un jurat compost per reconeguts professionals de la pastisseria a nivell internacional.
18. El participant no tindrà accés a la degustació del producte.
19. El Jurat es reserva el dret a declarar el premi desert en cas de considerar-ho necessari.
20. La decisió del jurat serà inapel·lable.
21. La degustació dels croissants presentats a concurs es realitzarà en un únic dia, el dimarts 3 d'octubre del 2023 a les 10.30h.
22. El guanyador de la darrera edició passarà a formar part del jurat i no podrà participar com a concursant en la següent edició. Així mateix, el guanyador compartirà amb els alumnes de l'Escola de Pastisseria de Gremi de Barcelona una exposició tècnica del croissant guanyador.

## Desenvolupament del concurs

Tothom que desitgi participar al XVI Concurs Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya, hauran de:

1. Fer arribar el **full d'inscripció** a l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona per correu electrònic a [escola@pastisseria.cat](mailto:escola@pastisseria.cat) o correu ordinari a l'adreça: *Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Plaça Pons i Clerc, 2. 08003 Barcelona.*
2. Fer el **pagament** al compte del Gremi de Pastisseria (ES62 2100 0900 9402 0883 5087) amb el nom del participant. Preu per participació: **90€** (Agremiats Barcelona i resta de Catalunya i d'Espanya **10€**). Les empreses agremiades als Gremis de Pastisseria de fora de Barcelona hauran d'acreditar-ho amb l'últim rebut abonat).

Últim dia per enviar la fitxa i fer el pagament: **matí del dilluns 2 d'octubre** del 2023.

Una vegada confirmada la participació, s'hauran de lliurar els dotze croissants cuits i llestos per a la degustació, el dimarts 3 d'octubre del 2023 de 8 a 10h a les instal·lacions de l'Escola.

A les 10.30h del mateix dia es procedirà a la degustació i deliberació per part del Jurat. En cap moment es faran públiques les puntuacions. La deliberació i lliurament de premis tindrà lloc al mateix recinte.

### 1. Criteris de puntuació

El Jurat tindrà en compte els següents criteris a les seves valoracions:

Color: 10 punts; Sabor: 40 punts; Alveolat: 15 punts; Fullat: 15 punts; Format: 10 punts; Acabat: 10 punts. Total: 100 punts

### 2. Premis

Primer i únic premi: guardó a la pastisseria amb el Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2022 i 1000€ si pertany a un Gremi de Pastisseria d'Espanya (no agremiats: un any gratuït com agremiat).

### 4. Observacions

La presentació del full d'inscripció implica l'acceptació per part dels participants de les presents bases.

L'Organització es reserva el dret a modificar aquest reglament per causes de força major així com cancel·lar-ho en cas que les circumstàncies ho exigeixin.

Els participants cedeixen els drets d'imatge de les fotografies realitzades durant la celebració del concurs. Aquestes queden en propietat de l'Organització i no podran sol·licitar cap remuneració a canvi per la seva utilització amb finalitats promocionals del concurs. Les dades atorgades a la inscripció podran ser cedides als patrocinadors del concurs. L'incompliment de qualsevol de les normes establertes en el present reglament, per part de qualsevol dels participants, suposarà l'immediata desqualificació del concurs.