



## IV CONCURSO NACIONAL “ME ENTUSIASMA LA TRENZA”

La “Trenza de Almudévar®” se ha convertido en una relevante referencia de la pastelería nacional y en la principal referencia de la pastelería en Aragón, y es por ello que tiene cada vez más entusiastas e incondicionales. Apasionados amigos que sorprenden a menudo proponiendo nuevas y sugerentes combinaciones, singulares rellenos con originales sabores para nuestra Trenza de Almudévar, desarrollando un abanico de recetas para crear, cocinar y degustar nuevas Trenzas.

Pastelería Tolosana, creador del desarrollo original de la Trenza de Almudévar, quiere premiar la imaginación y fantasía, la capacidad técnica y la innovación de los entusiastas de la Trenza de Almudévar y para ello organizamos este concurso en el que el participante debe de realizar una nueva especialidad de repostería a partir de la Trenza de Almudévar, un nuevo desarrollo que complemente a la original, que proponga posibilidades llenas de creatividad, fantasía y dulces sensaciones.

**¡Diseña tu propuesta! En nuestra web, en la dirección [www.trenzadealmudevar.com](http://www.trenzadealmudevar.com), en <https://trenzadealmudevar.com/me-entusiasma-la-trenza/> puedes encontrar algunas de nuestras sugerencias que te podrán servir como INSPIRACIÓN, así como las creaciones ganadoras de las ediciones anteriores.**

### BASES DEL CONCURSO

- Podrán participar en el concurso personas físicas, mayores de 18 años, pasteleros o panaderos profesionales, pudiendo participar también pasteleros de hoteles o restaurantes con catering y alumnos de escuelas de panadería, pastelería u hostelería
- El tema es la creación de una pieza de bollería hojaldrada con forma de Trenza alargada, con relleno que puede estar incorporado en la masa antes de cocer, o también puede incorporarse después de cocida.
- Puede ser una especialidad tanto dulce como salada.
- La pieza debe tener un peso mínimo de 70 gs y un peso máximo de 450 gs. Si el relleno se incorpora una vez cocida, el peso máximo debe ser 600 gs.
- No se pueden utilizar para la decoración de la Trenza materias no comestibles.
- Las recetas deberán ser originales y no podrán estar activas en ningún establecimiento comercial.
- No se admitirán las recetas de ningún empleado de Pastelería Tolosana, S.L., ni de Astovila, S.L.
- No se admitirán las recetas de ningún empleado o demostrador de las empresas patrocinadoras.



## PRIMERA FASE CONCURSO:

- Presentación de las recetas
- Documentación: Los participantes deberán enviar la receta propuesta, con un nombre de la misma, junto con una fotografía ilustrativa a través del formulario disponible para tal efecto, en [trenzadealmudevar.com](http://trenzadealmudevar.com)
- La receta se enviará en un documento Word donde figurarán los ingredientes, su proporción, los tiempos y el proceso de elaboración con el mayor detalle. Se podrá acompañar de fotografías que registren cada una de las fases de elaboración
- Los trabajos se presentarán acompañados de:
  - Formulario de participación, igualmente disponible en la página web [trenzadealmudevar.com](http://trenzadealmudevar.com)
  - Fotocopia de DNI.
- Cada participante podrá presentar un máximo de 3 recetas, sólo 1 accederá a la final
- La fecha límite para la recepción de las recetas será el **15 de mayo de 2020**
- El jurado realizará una preselección de las mejores recetas y se reserva el derecho de decidir el número de aspirantes merecedores de participar en la selección final, seleccionando hasta un máximo de 6 recetas.
- El día **31 de mayo** se hará pública la lista de los finalistas preseleccionados.

## SEGUNDA FASE

- La segunda fase se desarrollará en el 34 Edición de Salón Gourmet. PASTELERIA TOLOSANA, pondrá a disposición de los finalistas, las instalaciones y la materia prima necesaria, si desean terminar su receta o elaborarla en el mismo día en el lugar del concurso, si así lo considera necesario para mejorar la presentación de sus recetas.
- Los finalistas seleccionados deberán presentar SU PROPUESTA DE TRENZA en las instalaciones de IFEMA el día **22 de junio en el Salón Gourmet**, a las 12.00 horas y dispondrán de 30 minutos para el montaje de la pieza.
- Los finalistas dispondrán de un máximo de 5 minutos, para realizar su exposición explicando la composición y elaboración de su Trenza, así como todo aquello que considere diferenciador y más importante de su creación.
- Los aspirantes deberán presentar la ficha entregada por la organización previamente cumplimentada, con la/s receta/s de su/s plato/s, indicando en su encabezamiento el enunciado de cada postre



El orden de presentación de los concursantes se realizará por sorteo el mismo día del evento.

### **JURADO**

EL jurado estará formado por profesionales y expertos del sector, el maestro pastelero de Pastelería Tolosana y un representante de medios de comunicación especializados.

El jurado podrá declarar desierto los premios si lo considerase oportuno. El fallo del jurado será inapelable.

El Jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios para valorar las creaciones:

- técnica empleada para la elaboración
- originalidad de la propuesta
- adecuación y complementariedad con el producto original (Trenza de Almudévar)
- presentación final del producto
- degustación, textura y sabor

### **PREMIOS**

el ganador/a se establece un premio económico de 1.000 € y la obtención de una **Plaza** para un **curso de Valrhona**, a determinar.

También se realizará un reportaje del trabajo del ganador en la revista Pastry Revolution

La receta ganadora tendrá asimismo un **Premio Especial**, la Trenza elaborada se comercializará en las tiendas de Pastelería Tolosana, durante el mes de noviembre de 2021, con el nombre del vencedor y creador.

Para el resto de los finalistas se les hará entrega de un Diploma acreditativo y un premio de compuesto por una colección de libros de pastelería y 5 cajas de mantequilla Corman

### **Varios:**

1. La indumentaria de los aspirantes será: Chaquetilla y delantal proporcionados por la organización.
2. Queda totalmente prohibida la exposición de ninguna marca publicitaria en la indumentaria del aspirante que no sean los patrocinadores del concurso.
3. La mera presentación de las fichas y recetas, implica la aceptación por parte de los participantes de todas y cada una de las normas establecidas en el presente reglamento, en especial la obligación por parte de todos los candidatos y especialmente de los ganadores, de permanecer a disposición de la organización, debiendo asistir como invitados a las reuniones de cierre y entrega de premios.



4. Asimismo aceptan que, a los efectos publicitarios relacionados con el concurso, la organización, en su carácter de empresa organizadora de la edición 2021 del concurso, tiene pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de todas las recetas presentadas, así como la publicación y uso de la imagen de los participantes y/o de las imágenes obtenidas durante la realización de la final, sin derecho a remuneración alguna a su favor.
5. Los ganadores permanecerán a fines publicitarios y promocionales vinculados al concurso, contractualmente ligados a la organización por un periodo de 2 años, asumiendo el compromiso de permitir que sus datos personales, imágenes y voces, sean difundidos como constancia de su premio en los medios y formas que la organización disponga, sin derecho a compensación alguna fuera de los premios obtenidos.
6. La organización se reserva el derecho de hacer publicidad con la/s imagen/es de los participantes y/o de la/s receta/s y/o el/los plato/s presentado/s.
7. Todos los derechos de todas las recetas presentadas quedarán en propiedad de la organización.
8. Los aspirantes aceptan el contenido de este reglamento con su misma inscripción.
9. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los aspirantes, acarreará la inmediata descalificación del mismo.
10. Los premios que reciban los ganadores por su participación en el concurso, no son canjeables por su valor en efectivo, ni pueden transferirse a terceros y estarán sujetos a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de retención de IRPF.
11. La organización se reserva el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con el presente concurso, así como cancelarlo en caso de que las circunstancias lo exijan.

## **OBSERVACIONES**

La propiedad de las recetas enviadas por los participantes quedará atribuida a Pastelería Tolosana, así como la publicación de fotografías durante el concurso, y no se podrá solicitar ningún tipo de remuneración por ellas.

PASTELERIA TOLOSANA se reserva el derecho de modificar cualquier aspecto relacionado con el concurso, así como cancelarlo en caso de que las circunstancias lo exijan.

Al participar en el concurso se aceptan la totalidad de las bases y normas del mismo. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en las bases, por cualquiera de los participantes, supondrá su descalificación del concurso.

Las cuestiones no previstas en estas bases las resolverá el jurado según su libre criterio. La participación en este concurso supone la plena aceptación de las presentes bases.

## **TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL PARTICIPANTE**



El participante autoriza que los datos personales que facilite a Pastelería Tolosana, con relación a este Concurso, se incorporen al fichero "Clientes" de esta empresa. El responsable del tratamiento es Pastelería Tolosana, S. L. con domicilio social en C/ Izquierdo, 1 de Almudévar (Huesca). El titular podrá ejercitar gratuitamente los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en la sede de Pastelería Tolosana. El ejercicio no tendrá carácter retroactivo.

Organizador:  
PASTELERIA TOLOSANA

Patrocinadores principales:  
– VALRHONA  
– CORMAN