

# Rules & Regulations

## Plated Dessert



## PLATED DESSERT

### COMPETITION

Organized by



Hosted by



Sponsored by



قواعد ولوائح  
مسابقة طبق الحلو

[www.egyptchefs.com](http://www.egyptchefs.com)

# Plated Dessert Competition

## Sponsored by El Safy Foods

Professional pastry chefs are entitled to enter the competition.

- Competitors should prepare and present two identical desserts, suitable for a la carte service, within 1 hour.
- The plated desserts should be presented on white plates.
- The plated dessert must include Callebaut chocolate and a fruit item.
- The plated dessert should show minimum three different pastry preparation techniques.
- Competitors have to submit a written recipe in English, which includes the ingredients and method of preparation of the dessert.
- Recipes should be submitted to the jury on the day of the competition.
- Competitors have to prepare the dessert according to the recipes submitted to the judges.
- Callebaut chocolate will be available in the competition kitchen. Please call ECA to specify the products and amounts you would need.
- All other ingredients needed should be brought by competitor.

### **NOTE: the following foods are permitted to be brought into the kitchen:**

- Fruits can be peeled, cut but not cooked.
- Dough can be prepared but not cooked.
- Coulis – puree is allowed but needs to be finished during the competition.
- Pastry sponges can be pre-made but not cut or shaped.

- Filling for the gateaux can be pre-made.
- All items can be pre-weighed.
- Creams can be pre-prepared.
- Chocolate can be pre-tempered.

## Awards

Winner Prize: **LE 3000 + Award Certificate**



**REGISTRATION FORM**

# مسابقة طبق الحلو

برعاية شركة الصافي للأغذية

هذه المسابقة متاحة للشيفات الحلوانية المحترفين

- يتعين على المتسابق إعداد وتقديم طبقي حلو متماثلين، مناسبين لخدمة تقديم الطعام ألد كارت، خلال مدة زمنية قدرها ساعة واحدة.
- ينبغي تقديم طبقي الحلو على أطباق تقديم بيضاء.
- يجب أن يتضمن الطبق استخدام شيكولاتة كاليبوت.
- ينبغي أن يحتوي طبق الحلو على صنف من الفواكه.
- ينبغي أن يظهر طبق الحلو ما لا يقل عن ثلاثة أساليب مختلفة في إعداد الحلويات.
- يجب على المتسابق أن يسلم الوصفات مكتوبة باللغة الإنجليزية، شاملة المكونات وطرق إعداد الطبق.
- يجب أن تسلم الوصفات يوم المسابقة إلى لجنة التحكيم.
- يجب على المتسابقين أن يطهو طبق الحلو كما تمت كتابته في الوصفة المقدمة إلى الحكام.
- ستتوافر شيكولاتة كاليبوت في مطبخ المسابقة. برجاء التواصل مع جمعية الطهاة المصريين لتحديد المنتجات التي تحتاجها والكميات المطلوبة.
- ينبغي على المتسابق إحضار جميع المكونات الأخرى اللازمة لإعداد الطبق.

## ملحوظة: يُسمح بإحضار المواد الغذائية التالية إلى مطبخ المسابقة:

- يمكن تقشير الفواكه وتقطيعها، لكن لا يسمح بطهيها.
- يمكن تجهيز العجين، لكن لا يتم طهيه.
- يسمح بإحضار «بيوريه كولي»، لكن يلزم وضع اللمسات النهائية له خلال وقت المسابقة.
- العجين الاسفنجي يمكن إعداده مسبقاً، لكن يتم إحضاره بدون تقطيعه أو تشكيله.

- يمكن إعداد حشو الجاتوه مسبقا.
- يمكن وزن كافة الأصناف التي يتم إحضارها مسبقا.
- يمكن تجهيز أصناف الكريمة مسبقا.
- يمكن تسييح الشيكولاتة مسبقا «عمل التميرنج لها».

## الجوائز

الفائز سيحصل على: ٣.٠٠٠ جنيه مصري + شهادة تقدير

استمارة التسجيل 