



CONCURSO "ME ENTUSIASMA LA TRENZA"

Elaboración de propuestas de repostería a partir de la Trenza para presentar en el II FORO DE LA TRENZA que se celebrará en Zaragoza el día 3 de junio y en Almudévar el 4 de junio de 2016.

La Trenza de Almudévar se ha convertido en la principal referencia de la pastelería en Aragón y por ello, tiene cada vez más entusiastas e incondicionales. Apasionados amigos que sorprenden a menudo con comentarios donde proponen nuevas y sugerentes combinaciones, sorprendentes rellenos con originales sabores para nuestra Trenza de Almudévar, desarrollando un abanico de recetas para crear, cocinar y degustar nuevas Trenzas.

Pastelería Tolosana quiere premiar la imaginación y fantasía 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 complementa a la original, que proponga posibilidades llenas de creatividad, fantasía y dulces sensaciones.

¡Haz tu propuesta! Si quieres en nuestra web en la dirección www.pasteleriatolosana.com y en www.trenzarte.com, puedes encontrar algunas de nuestras propuestas que te podrán servir como INSPIRACIÓN

BASES DEL CONCURSO

- Dirigido a mayores de 18 años, de cualquier lugar de origen o residencia
- El tema es la creación de una pieza de bollería hojaldrada con forma de Trenza alargada, y que puede tener el relleno antes de cocer o incorporarlo después de cocida.
- 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.
- No podrán participar en el concurso ninguno de los trabajadores de Pastelería Tolosana, S.L. y Astovila, S.L.

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 en la sede central de PASTELERÍA TOLOSANA, S.L., C/ Antonio Durán. Polígono Industrial Canal de



Monegros, parcela C-1, 22270 – ALMUDÉVAR - HUESCA (ESPAÑA). También podrán ser remitidos por correo certificado a la misma dirección o por correo electrónico a la dirección info@pasteleriatolosana.com. Tanto en el correo postal como por correo electrónico deberá especificarse II CONCURSO “ME ENTUSIASMA LA TRENZA”.

- 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, disponible en la página web www.pasteleriatolosana.com
 - Fotocopia de DNI.
- La fecha límite para la recepción de las recetas será el 10 de mayo de 2016
- 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 un hasta un máximo de 6 recetas.
- El día 24 de mayo se hará pública la lista de los finalistas preseleccionados.

SEGUNDA FASE

- PASTERIA TOLOSANA, pone a disposición de los finalistas, sus instalaciones y la materia prima necesaria, si desean terminar su receta o elaborarla en el mismo día en el lugar del concurso, si lo considera necesario para mejorar la presentación de sus recetas.
- Los finalistas seleccionados deberán presentar SU PROPUESTA DE TRENZA en las instalaciones de PASTERÍA TOLOSANA, S.L., C/ Antonio Durán. Polígono Industrial Canal de Monegros, parcela C-1, 22270 – ALMUDÉVAR - HUESCA (ESPAÑA), el día 4 de junio de 2016, sábado, a las 13.00 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 finalistas estarán invitados a participar en todas las actividades del II Foro de la Trenza. Pastelería Tolosana asumirá los gastos de desplazamiento (para distancias superiores a 75 km), así como facilitará alojamiento a los finalistas que lo precisen.



JURADO

EL jurado estará formado por periodistas, profesionales y expertos del sector y un representante de PASTELERIA TOLOSANA.

El jurado podrá declarar desiertos 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

A todos los finalistas se les hará entrega de un Diploma acreditativo y un premio de consolación.

Para el ganador/a se establece un premio económico de 1.000 € y la obtención de una **Plaza** para el **Curso “Los pasteles de viaje”**, impartido por el chef pastelero del Hotel de Crillon de París, **Jérôme Chaucesse**, en la **Escuela Hofmann** de Barcelona, los días 28 y 29 de junio de 2016.

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 2016, con el nombre del vencedor y creador.

OBSERVACIONES

La propiedad de las recetas enviadas por los participantes quedará en propiedad de 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 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.