



# TÄVLINGSREGLER

## SKOLMÄSTERSKAPEN 2016

Tävlingen Skolmästerskapen 2016 omfattar ett praktiskt prov bestående av fem delprov. Behöriga att delta är studerande på Restaurang- och livsmedelsprogrammet, gren bageri/konditori och är elever i åk 3. Tävlings tiden är högst 4,5 timmar.

Varje skola kan delta med **ett** två-mannalag. Dessa arbetar dels tillsammans (punkterna 1, 2 och 3) och dels gör de ett par individuella arbeten (punkt 4 o 5). Bedömningen görs sedan för laget som helhet.

Observera att vikten i punkt 1 gäller **mjöl**vikt - i punkt 2 och 3 **deg**vikt.

### 1. MATBRÖD

Varje lag ska av 6000 g **mjöl** (vete- och/eller rågmjöl) baka

\* 4 bröd med degvikten 1000 g

\* av resterande degmängd framställs bröd med degvikten 500 g

Form och utförande efter eget val. Mjölet i eventuell surdeg ska räknas in i mjölvikten.

Ytan får beströs med olika frön, korn eller liknande.

### 2. VETEBRÖD

Varje lag ska av 3000 g **deg** baka 4 olika sorters vetebröd med eller utan fyllning. Efter eget val skall av varje sort göras 15 st med degvikten 50 g.

Inget fett får inkavlas. Brödet får äggstrykas före bakningen eller äggstrykas/aprikoteras efter avbakningen. Ytterligare dekoration av vetebrödet efter avbakningen är inte tillåten. En av sorterna SKA vara slät/ofylld.

Vikten på färdigt vetebröd får ej överstiga 70 g, inklusive ev. aprikotering.

### 3. WIENERBRÖD

Varje lag ska av en **wienerdeg** om maximalt 3500 g (deg + margarin eller smör) tillverka 4 olika slags fyllda bakverk (15 st av varje). Bakverken skall vara jämnstora och får ha en färdig vikt om 50-70 g.

Fyllning och kräm ställs till förfogande. Fyllning och dekor kan läggas på antingen före eller efter avbakningen.

Efter avbakningen får wienerbröden aprikoteras. Aprikoteringen skall göras för hand. Det är tillåtet att dekorera med frukt. Det är inte tillåtet att chokladpikera eller glacera wienerbröden.

#### 4. MARSIPAN

Varje deltagare ska, för hand, av 400 g marsipan, göra 4 st marsipanfigurer, 4 lika av samma sort. Det är viktigt att de är jämnstora och håller samma vikt.

Marsipanen som används får vara färgad. Väges upp under uppvägningstiden. Tar man med sig egen marsipan ska den färgas under uppvägningen.

Endast marsipanverktyg får användas. OBS! Inga formar, andra dekorationer/tillbehör eller air brusch får användas. Till mycket små detaljer är det tillåtet att använda kristyr/choklad att pikerat med. Inga stöd såsom tandpetare får användas i figurerna.

#### 5. TÅRTA

Varje deltagare ska göra var sin tårta av prinsesstyp. Tårtan (24 cm Ø som tillhandahålles av arrangören) ska fyllas i två lager med smörkräm (tårtan ska inte smakas, tävlingsuppgiften är att klä tårtan och dekorera, dessutom ska den hålla för utställning - därav fyllningen). Tårtan strykes upp med smörkräm och kläs med marsipan. Marsipanens färg efter eget önskemål.

En text ska skrivas på tårtan som ska bestå av ordet "Grattis" samt det egna förnamnet. Dessutom skall göras 1-3 stycken marsipanrosor som lägges och får arrangeras på tårtan. Tårtan skall endast dekoreras med grattis + namnet pikerat samt marsipanrosor enligt ovan och eventuellt några blad, övrig dekor är ej tillåten. Det är tillåtet att lägga florsocker på tårtan.

#### ÖVRIGT

Råvaror tillhandahålls av arrangören (mjöl och margarin/smör ska användas av det som arrangören tillhandahåller). Recepten får vägas upp av tävlings-deltagarna dagen före tävlingen. Denna uppvägningstid är 1 timma. Eventuella medhavda råvaror skall godkännas före uppvägning. Skällning och fördeg får göras under uppvägningstiden.

Det är tillåtet att använda formar och verktyg som normalt finns och används i ett bageri att jäsa i och baka med. Det är ej tillåtet att använda färdiga mjölblandningar.

Uppslagning, avbakning och färdigställande av bakverken i grupp 1, 2 och 3 utförs lagvis, medan marsipanen och tårtan (grupp 4 och 5) utförs självständigt av varje deltagare. Degarna framställs och delas maskinellt. Den vidare bearbetningen sker för hand. Det finns maskiner att använda för knådning, rundrivning, kavling, jäsning och avbakning.

Angivna mängder, vikter och antal skall följas **noggrant**.

**OBSERVERA** För provet disponeras **högst 4½ timmar**.

