

Gran Concurso de Repostería de Pasadena Información para Concursantes

¿Preguntas? Contacte a Tri Fritz (afritz@stphiliptheapostle.org)

Reglas Generales y Fechas Límite

Lunes, 13 de abril – Debe registrarse en línea antes de entregar su participación, sin excepciones. Se debe presentar una receta de una página (8.5 x 11).

Del lunes 20 de abril al miércoles 22 de abril – Todos los participantes deben entregar sus productos horneados en el **Centro Parroquial de St. Philip the Apostle** (101 S. Hill Ave., Pasadena 91106).

Sábado, 2 de mayo – Los finalistas entregan sus productos horneados.

Domingo, 3 de mayo – Gran Concurso de Repostería de Pasadena y anuncio de los 3 primeros lugares en cada categoría.

Premios

1er Lugar y Subcampeón (en cada categoría)

Elección del Público: determinado por la cantidad de votos

Mejor del Evento (Gran Campeón)

Más Original

Información del Concurso Juvenil

Presentar **1 producto horneado casero** que será evaluado por **6 jueces**.

Se evaluará según:

- Sabor – 50%
- Originalidad – 30%
- Presentación – 20%

Los estudiantes pueden usar **recetas publicadas o ingredientes de caja** (por ejemplo: Toll House, Betty Crocker, etc.), pero deben incluir **al menos tres adiciones o cambios significativos**.

El/los ganador(es) recibirán un **premio (trofeo, medalla, etc.)**.

Información del Concurso para Adultos

Concursante adulto: cualquier persona que hornee y tenga **18 años o más**.

Profesional de la industria: persona capacitada para comprender sabores, técnicas de cocina, crear recetas desde cero con ingredientes frescos y que tenga un alto nivel de responsabilidad pagada dentro de la industria. Panaderos, chefs y otras personas que reciben pago en la industria o venden comida con fines de lucro se consideran profesionales.

Concursantes, favor de completar este formulario y mandelo en a su solicitud en línea antes del lunes 13 de abril.

Nombre: _____

Información del concursante

☐ **Juven** (9–12 años)

☐ **Juven** (13–17 años)

☐ **Adulto** (18+ años)

☐ **Profesional de la industria**

Tenga en cuenta lo siguiente

- Las participaciones de **pan** deben ser **1 hogaza**.
- Las participaciones de **galletas / cupcakes / dulces** deben incluir **6 piezas**.

¿Qué tipo de producto horneado está presentando?

Panes

Pasteles/Panes dulces/Galletas/Dulces

Otros postres

	Pan de queso		Brownies		Pastel tipo Bundt
	Pan francés		Chocolate		Pastel tipo loaf
	Pan con pasas		Coco		Jelly-Roll
	Pan blanco		Cítricos		Cupcakes
	Pan integral		Galletas de jengibre(gingersnap)		Cake Pops
	Masa madre(sourdough)		Avena		Chocolate moldeado
	Sin gluten		Peanut Butter		Chocolate cubierto
	Panecillos (rolls)		Pumpkin		Caramelo
	Plátano		Shortbread		Pralines
	Plátano con nuez		Snickerdoodle		Non-peanut brittle
	Maíz		Azucar		International
	Limón		Biscotti		Barras de limón
	Nuez		Macarons franceses		Biscuits (6)
	Naranja		Brittle		Muffins (6)
	Calabaza		Fudge		Pastel de café
	Zucchini		Toffee ingles		Pastel de frutas