

Pastry.cz

# VÁNOČNÍ CHALLENGE

2023



Propozice soutěže

# O soutěži

Sny se mají stávat skutečností - a jelikož Vánoce se kvapem blíží a naším velkým snem je Vám, milovníkům cukrařiny, období adventu co nejvíce zpříjemnit, rozhodli jsme se pro Vás uspořádat soutěž "Pastry Vánoční challenge".

Jak už název napovídá, bude se jednat o akci plnou vánoční atmosféry, milých přátelských setkání nás všech, které spojuje láska k pečení a v neposlední řadě také dárků, které jsme si připravili pro všechny zúčastněné. Jeden z dárků je přitom, troufáme si říci, více než speciální - je jím hlavní výhra v podobě poukazu v hodnotě 10 000 Kč na nákup na našem e-shopu [www.pastry.cz](http://www.pastry.cz), která Vám, doufáme, dodá nejen motivaci, ale především také tak důležité odhodlání.

Jsme pevně přesvědčeni o tom, že více než výhra pro Vás bude motivující porota, která Vaše výrobky bude ochutnávat a hodnotit. V této souvislosti je nám velkou ctí, že naše pozvání přijali a do poroty zasednou Helena Fléglová a Vlad Ryasnyy. Na místě bude taktéž probíhat autogramiáda nových knih obou porotců.

Vlad Ryasnyy je lektorem v cukrářské akademii HF Pastry Academy Heleny Fléglové a zakladatelem značky Sugar Life by Vlad Ryasnyy, V říjnu 2023 vydal svou první knihu Macarons by Sugar Life, která je po několika týdnech prodeje označována jako "makronková bible". Na základě svých bohatých zkušeností a úspěchů v soutěžích je členem Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR.



Helena Fléglová je zakladatelkou HF Pastry Academy, členkou Czech National Culinary Team, členkou představenstva Asociace kuchařů a cukrářů ČR a v neposlední řadě také ambasadorkou společnosti Silikomart za ČR.

Má za sebou porotcování v nejprestižnější soutěži na světě World Chocolate Masters 2022, na základě spolupráce s firmou Cacao Barry představila svou vlastní čokoládu Chloé a momentálně vydává druhý díl knihy HF Masterclass, která patří mezi nejprodávanější cukrářské tituly u nás.

Těšíme se na Vás i Vaše výrobky, brzy na viděnou!

Magdalena

zakladatelka Pastry.cz

## DATUM A MÍSTO KONÁNÍ

**sobota 2.12.2023**  
Škvorecká 1803, 250 82 Úvaly

## ČAS

**14:00-18:00\***  
\*Areál bude pro soutěžící zpřístupněn od 13:00, ve 14:00 by již výrobky soutěžících měly být vystaveny na předurčených místech.

## REGISTRACE

**Registrace do soutěže končí 27.11.2023.**  
Registrace je zpoplatněna, viz Registrační poplatek.

## REGISTRAČNÍ POPLATEK

**Registrační poplatek činí 1 290 Kč\*.**  
\*Odběratelé Herohero mohou uplatnit slevový kód.  
**Registraci zakoupíte (a registrační poplatek tím pádem uhradíte) na našem e-shopu [www.pastry.cz](http://www.pastry.cz).**  
**V ceně je zahrnuto: parkovné, (ne)alkoholický přípitek, neomezená konzumace kávy, občerstvení, degustace čokolády a doprovod jedné osoby.**

## VYHLÁŠENÍ VÍTĚZŮ

Vyhlášení vítěze a předání diplomů a dárků zúčastněným proběhne v 17:30.

## KDO MŮŽE SOUTĚŽIT

Soutěž je otevřena všem příznivcům pečení.  
**Každý účastník může mít podanou pouze 1 přihlášku.**

## KONTAKTNÍ ÚDAJE

**[pastryvanocnichallenge@gmail.com](mailto:pastryvanocnichallenge@gmail.com)**  
**+420 739 401 661**

## POŘADATEL

Pastry, s.r.o.

# ZADÁNÍ SOUTĚŽNÍHO ÚKOLU

## DEZERT/ DORT S VÁNOČNÍ TEMATIKOU s důrazem na moderní cukrařinu

Připravte dezert nebo dort s vánoční tematikou, který **bude obsahovat 3 textury (např. piškot, krém, pěna, křupavá vrstva, gel atd.) a minimálně 3 ingredience/pomůcky z níže uvedených kategorií:**

### 1) ČOKOLÁDA

Je zcela na Vás, zda zvolíte bílou, mléčnou, hořkou nebo některou z více specifických druhů čokolád jako je například čokoláda ruby a gold.

<https://www.pastery.cz/cokolady-a-kakao/>

### 2) OVOCNÉ PYRÉ

Při přípravě výrobku lze použít jakékoliv pyré značky Ravifruit.

<https://www.pastery.cz/ovocna-pyre-2/>

### 3) OŘÍŠKOVÁ PASTA

Je dovoleno použít pastu či praline z libovolných ořechů.

<https://www.pastery.cz/pasty-a-ochucovadla-2/>

### 4) VANILKA A TONKA

Použít můžete vanilku v libovolné formě (lusky, extrakt, pasta) a fazole tonka.

<https://www.pastery.cz/vanilka-a-koreni-2/>

### 5) TEXTURA

Váš výrobek by v ideálním případě měl obsahovat několik textur, kterých docílíte použitím ingrediencí jako jsou agar, pektin NHX, želatina, xantan, goma garrofi, vegetal gelling apod.

<https://www.pastery.cz/zelatina--textury-a-cukry-2/>

## 6) SILIKONOVÁ FORMA

Výrobek je možné připravit v silikonových formách značky Silikomart.

<https://www.pastry.cz/formy-silikonove-2/>

## KRITÉRIA HODNOCENÍ

Váš výrobek bude porotou ohodnocen **po estetické i chuťové stránce**.

Počítejte tedy prosím s tím, že je nutné připravit **buď 1 ks dortu, nebo 3-5 ks dezertů**.

## ZPŮSOB BODOVÁNÍ

Každý porotce bude vyplňovat vlastní bodovací tabulku dle následujícího vzoru:

chuť	30 b.	
nápaditost a kreativita (celkový vzhled a dojem)	10 b.	
zvládnutí cukrářských technik (textury)	30 b.	(3 x 10 b.)
použití surovin/ pomůcek	30 b.	(3 x 10 b.)

**Maximálně lze získat 100 bodů.**

# VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ

## 1. MÍSTO

### Výherce obdrží:

- **poukaz v hodnotě 10 000 Kč** na nákup na [www.pastry.cz](http://www.pastry.cz)
- **vítězný pohár a diplom**
- malé překvapení :-)

**Ostatní účastníci budou uvedeni podle abecedního pořadí a odměněni diplomem za účast v soutěži a věcnými cenami.**

Jméno vítěze bude oznámeno široké veřejnosti a může být publikováno nejen na sociálních sítích Pastry.cz, ale také v dalších projektech spojených s Pastry.cz. Vítězný recept bude převzat Pastry.cz – prostřednictvím Pastry.cz může být společně se zveřejněním jména soutěžícího také dále publikován.

Účastí v soutěži dává soutěžící souhlas ve smyslu příslušných ustanovení zákona č. 40/1964 Sb., občanského zákoníku, v platném znění s uveřejněním svého jména, příjmení a fotografie v souvislosti s konanou akcí a oficiálním vyhlášením výsledků.

# ČASOVÝ HARMONOGRAM

**Oficiální začátek akce je stanoven na 14:00, konec je plánován na 18:00.**  
Areál bude zpřístupněn již od 13:00.

## HARMONOGRAM AKCE\*:

<b>13:00-14:00</b>	<b>příchod, registrace, vystavení výrobku</b>
<b>14:00-14:30</b>	<b>slavnostní zahájení, uvítání za Pastry.cz, představení poroty, příchůtek</b>
<b>16:00-16:30</b>	<b>ochutnávání soutěžních výrobků porotou</b>
<b>17:30-17:50</b>	<b>vyhlášení vítěze, předání cen, focení</b>
<b>17:50-18:00</b>	<b>slavnostní ukončení</b>

\*uvedené časy jsou pouze orientační, s aktualizovaným programem akce budete seznámeni na místě

Po celou dobu akce bude probíhat **autogramiáda spojená s prodejem nových knih Heleny Fléglové a Vlady Ryasnyyho a degustace čokolád.**

Během akce pro Vás bude připravena káva, voda a drobné občerstvení.

## POSTUP PŘI REGISTRACI

**Po zakoupení registrace na našem e-shopu [www.pastry.cz](http://www.pastry.cz) Vás budeme kontaktovat na e-mailovou adresu uvedenou v objednávce, kam Vám pošleme přihlášku, kterou je nutné vyplnit a elektronicky/v tištěné podobě zaslat zpět k nám.**

Po uhrazení registračního poplatku již není možné se z akce odhlásit. V případě neúčasti tak registrační poplatek propadá.