SELEZIONE ITALIANA

PER LA PARTECIPAZIONE

AL 11° MONDIAL DU PAIN

"Gusto e nutrizione"

Il MONDIAL DU PAIN

è organizzato dall'Associazione Ambassadeurs du Pain. Il concorso si svolgerà nell'ambito della fiera SERBOTEL a Nantes.

La Selezione italiana per eleggere la squadra che parteciperà al Mondial du Pain è organizzata da Ambassadeurs du Pain Italia.

Il Mondial du Pain si propone di valorizzare il know-how professionale dei partecipanti, di dimostrare, a un vasto pubblico, l'evoluzione e il progresso dell'Arte della Panificazione, di dare nuove idee in termini di gastronomia, nutrizione e di stimolare i giovani alla professione.

Grande importanza viene data alla preparazione di pani attenti, equilibrati e diversificati, nonché ad una presentazione accattivante.

REGOLAMENTO

CANDIDATI

La squadra rappresentativa del paese dovrà avere questi requisiti:

- **Un Candidato** panettiere nato nel 2002 o prima, con 5 anni di esperienza e nazionalità del paese che rappresenta
- **Un Commis** nato nel 2004 o dopo e di nazionalità del paese che rappresenta
- **Un Coach**

CATEGORIA PANI

PANE CORRENTE:

A partire da **kg 4,000 di farina**, metodo di lavoro (impasti fermentazioni ecc..) a scelta del candidato.
L'ordine sarà dettagliato come segue:

- **8 baguettes** (identiche), peso cotte: g. 250 (+/- g. 10), lunghezza fra 50 e 55 cm, non infarinate e minimo 5 tagli
- **4 filoni lunghi** (identici), peso cotto: 400 g (+/- 10 g), lunghezza minima 50 cm, tagli a scelta del candidato.
  Questi prodotti saranno formati e tagliati dal commis
- **Il resto dell'impasto verrà suddiviso in 2 forme diverse**: peso cotto: 400 g (+/- 10 g) e una replica delle 2 forme in piccoli pani da 70 g di peso cotto.

Questi prodotti dovranno essere messi a disposizione della giuria per la valutazione dopo 7 ore di lavoro.

PANE RESPECTUS PANIS® BIOLOGICO:

Il metodo di impasto si riferisce al metodo Respectus Panis creato dagli Ambassadeurs du pain.
Con la farina T80 Biologica messa a disposizione
3 chili di farina impastata a mano il 1° giorno (all'inizio delle 2,5 ore di preparazione) **dal Commis con l'assistenza del Candidato.**
Il tempo di presenza obbligatorio per l'impasto è di **5 minuti**
Nessuna aggiunta di semi/cereali è prevista per la preparazione di questo pane.

L'organizzazione peserà preventivamente gli ingredienti (farina, sale, lievito compresso e lievito liquido) come riportato nell'esempio in appendice e lascerà il candidato libero di scegliere il tasso di idratazione.

Verranno pesati:

- 3 kg di farina T80 Biologica
- 42 g di sale
- 1,5 g di lievito
- 1,5 g di lievito madre liquido

L'ordine sarà dettagliato come segue:

- **8 Baguette (pesate a 350 g e modellate tra 40 cm e 45 cm di lunghezza)**
- **Il resto dell'impasto dettagliato in un'altra forma a scelta del candidato**

Tali pani dovranno essere messi a disposizione dei membri della giuria, per la valutazione, dopo 6 ore e 45 minuti di lavoro.

PANE NUTRIZIONE E SALUTE:

Pane prodotto con utilizzo di **farine diverse.**

- **Almeno una farina di frumento**
- **Almeno un altro cereale**
- **Almeno una leguminosa**

Dovrete rispettare una dose massima di sale pari a 10g/kg di impasto.

Si consiglia l'uso della pasta madre.

4 kg di impasto (peso e forma a scelta del Candidato).

Questo pane sarà giudicato in base alla sua composizione (accompagnato da un testo di presentazione che argomenti le caratteristiche nutrizionali) massimo 20 righe.

SANDWICH:

Il candidato deve realizzare:

- **10 mini panini** (peso fra 50g e 60g farciti). Per questa preparazione può essere utilizzato uno degli impasti richiesti.

Questo ordine sarà valutato in base all'aspetto, l'originalità, il gusto, le qualità nutrizionali così come il rispetto delle regole d'igiene durante la sua elaborazione.

Le paste utilizzate sono a scelta del candidato. Le farciture dovranno essere portate dal candidato.

Ogni preparazione (come decorazioni o farciture) e pesatura prodotti devono essere effettuate sul posto. Non sarà consentito portare prodotti già pesati e/o cotti.

CATEGORIA VIENNOISERIE

Tutte le viennoiserie devono essere zuccherate e farcite prima della cottura

Pasta lievitata sfogliata, a partire da **kg. 1 di farina**, realizzare:

12 croissants (forma curvata), peso fini g. 60 (+/- 5 g.)
I 12 croissants devono essere messi a disposizione dei membri di giuria, per la valutazione, dopo 5 ore di lavoro.

1 varietà "Commerciale" elaborata con del cioccolato: 10 pezzi farciti prima della cottura peso finito fra i 90g. e i 100g. La varietà commerciale può essere solo lucidata, decorata con zucchero granella o spolverata con zucchero velo o cacao.

Pasta lievitata zuccherata, a partire da 500 **g. di farina**, realizzare:

1 varietà"Prestige": 10 pezzi farciti prima della cottura (salvo decorazioni) peso finito fra i 90g. e i 100g.

Definizioni:

- **"Varietà Prestige"**: viennoiserie che possiede una ricerca artistica e gustativa nella sua forma, nella sua farcitura e nella sua decorazione.
- **"Varietà Commerciale"**: viennoiserie che possono essere messe in vendita giornalmente nei panifici ad un prezzo abbordabile.

Ogni preparazione (come decorazioni o farciture) e pesatura prodotti devono essere effettuate sul posto. Non sarà consentito portare prodotti già pesati e/o cotti.

PEZZO ARTISTICO

TEMA: "Olympic Games"

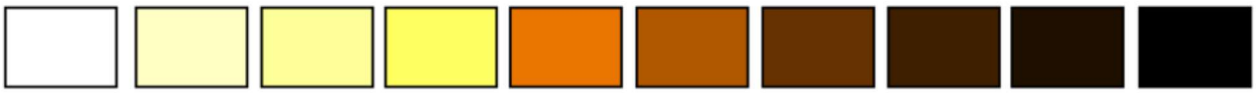
L'opera artistica deve essere composta per almeno il 50% da pasta lievitata, il restante è a discrezione del candidato purché sia pasta di pane, e l'unico collante permesso è l'isomalto.

Ciascun concorrente realizzerà il pezzo artistico interamente a casa propria e lo porterà solamente per essere assemblato durante le selezioni, utilizzando l'ultima mezzora della prova per l'assemblaggio del proprio pezzo artistico in modo che la giuria possa tenere conto anche della complessità dell'assemblaggio di questo pezzo e la destrezza della squadra.
Il punteggio delle giurie terrà conto del tempo di lavoro durante quest'ultima mezz'ora.
Il pezzo artistico dovrà reggere (senza cadere) fino al termine delle spiegazioni orali fornite dai Candidati alla Giuria, ovvero almeno 2 ore dopo la fine della prova, per non essere penalizzato.
Dimensioni:

- **Lunghezza: massimo 60 cm**
- **Larghezza: massimo 60 cm**
- **Altezza: minimo 80 cm**

Per l'assemblaggio del vostro pezzo artistico verrà fornita dall'organizzazione una base (60 cm x 60 cm). Non sarà autorizzato alcun supporto per la presentazione diverso da quello fornito dall'organizzazione.
Non sarà ammesso alcun utilizzo di rinforzi o collanti non alimentari.

Nell'opera artistica è vietato il pastigliaggio e per l'assemblaggio dell'opera deve essere riservato l'uso dello zucchero cotto (se necessario).
Per una migliore conservazione dei pezzi saranno autorizzate solo vernici ad uso alimentare.
Le materie prime utilizzate devono essere commestibili.
Il pezzo artistico deve essere, per la maggior parte, elaborato con colori che ricordino il pane, ottenuti dalle diverse tecniche di cottura e/o doratura con prodotti commestibili a base di cacao, estratto di caffè, uova, ecc…, partendo dal bianco crema al bruno scuro fino al nero.
La cartella di colori sotto riportata indica precisamente i colori principali da utilizzare. Sono concessi i colori intermedi



È tuttavia consentito l'utilizzo di altri colori alfine di migliorare l'aspetto visivo del vostro pezzo artistico.

LAVORO – PULIZIA – IGIENE

Il candidato è il solo e unico interlocutore responsabile della pulizia del laboratorio e dei materiali e attrezzature messe a disposizione. Prima dell'inizio della competizione controllerà, unitamente all'Ambassadeurs responsabile del laboratorio, lo stato e il numero di tutti i materiali e attrezzature che dovranno essere resi in egual maniera e numero alla fine della competizione.
Si ricorda inoltre a ciascuna squadra che il laboratorio dovrà essere consegnato alla fine della competizione in perfetto stato di pulizia allo stesso modo in cui è stato messo a disposizione prima della prova.
Il mancato rispetto di queste clausole comporterà automaticamente una penalità nel punteggio.

PRESENTAZIONE DEI LAVORI

La dimensione dei tavoli di presentazione vi sarà comunicata ulteriormente in un **Dossier Tecnico**.
La giuria avrà una particolare attenzione alla presentazione dei vari prodotti. Alla fine delle prove, dopo la valutazione, le squadre dovranno collocare il loro pezzo artistico e i prodotti sul luogo d'esposizione indicato dagli organizzatori.
A questo proposito vi saranno fornite delle etichette di presentazione.
Gli organizzatori si riservano i diritti di riproduzione e di valorizzazione delle opere esposte.

GIURIA

La giuria sarà così costituita:

- Presidente di giuria (Ambassadeurs Italia)
- 1 MOF Ambassadeurs
- Ambassadeurs Italia
- Ambassadeurs Italia
- Ambassadeurs Italia