



# TÄVLINGSREGLER

## SKOLMÄSTERSKAPEN 2018

Tävlingen Skolmästerskapen 2018 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 + uppvägningstid.

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/aprikoterar efter avbakningen. Ytterligare dekoration av vetebrödet efter avbakningen är inte tillåten. En av sorterna SKA vara slät/ofylld. Eventuell fyllning skall tillverkas från grunden av de tävlande och får medtagas.

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

### 3. WIENERBRÖD

Varje lag ska av en **wienerdeg** som skall kavlas på smör (ej margarin) om maximalt 3500 g (deg + 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.

Vaniljkräm skall kokas av de tävlande på plats. Annan fyllning skall tillverkas från grunden av de tävlande, men får tas med till tävlingen.

Efter avbakningen får wienerbröden aprikoterar. 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 pikerera med. Inga stöd såsom tandpetare får användas i figurerna.

Ta med egna marsipanverktyg då skolan inte har så det räcker till alla.

#### 5. TÅRTA

Varje deltagare ska göra varsin tårta av prinsesstyp. Tårtan, 24 cm Ø anslag som de tävlande skall ha tillverkat själva från grunden får medtagas till tävlingen. Vaniljkräm kokas på plats. Eventuell hallonsylt skall vara tillverkad från grunden av de tävlande själva och får medtagas till tävlingen.

En text ska skrivas på tårtan som ska bestå av ordet "Grattis" samt det egna förnamnet. Dessutom skall deltagarna tillverkas 1-3 stycken marsipanrosor som läggs och får arrangeras på tårtan. Tårtan ska 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 smör ska användas av det som arrangören tillhandahåller). Recepten får vägas upp av tävlings-deltagarna dagen före tävlingen. Vaniljkräm får också kokas under uppvägningstiden. Denna uppvägningstid är 1 timme och 15 minuter. Eventuella medhavda råvaror ska 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 + 1h och 15 min för uppvägning**.



*Ester Mosessons*  
GYMNASIUM



SVEBA DAHLEN