



TÄVLINGSREGLER

SKOLMÄSTERSKAPEN

Tävlingen Skolmästerskapen omfattar ett praktiskt prov bestående av fem delprov. Behöriga att delta är studerande på Restaurang- och livsmedelsprogrammet, gren bageri/konditori och är elever i årskurs 3. Tävlingstiden är 4,5 timmar + 1h och 15 min uppvägningsstid.

Varje skola kan delta med **ett** tvåmannalag. Dessa arbetar dels tillsammans (punkterna 1, 2 och 3), 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** (minst 25 % fullkorn) baka följande:

- 4 bröd med två olika uppslagningar som håller degvikten 1000 g
- Av resterande degmängd framställs ytterligare bröd med två olika uppslagningar, degvikten ska vara 500 g.

Form och utförande efter eget val. Rostat mjöl från Nord Mills sortiment är tillåtet och får tas med färdig rostat till att använda i brödet.

Man får använda mjöl som finns i NordMills sortiment.

Mjölet i eventuell surdeg ska räknas in i mjölvikten.

Ytan får beströs med olika frön, korn eller liknande.

Jäskorgar och surdeg får användas och tas med till tävlingen.

Formar att baka av i får inte användas.

Ytan på matbrödet får också snittas samt beströs fritt.

Samtliga bröd kommer att bakas av i stickugn (varmluft).

2. VETEBRÖD

Varje lag ska av ca 3000–3600 g **deg** baka 4 olika sorters vetebröd med eller utan fyllning.

De tävlande skall tillverka 15 x 4 bullar med degvikten 50–60 g.

Det är viktigt att bullarna håller samma vikt (till exempel 55g).

En av bull-sorterna **SKA** vara slät/ofylld (gärna flätad eller på annat sätt arbetad)

Inget fett får inkavlas i bullarna.

Bullarna får äggstrykas före bakning eller äggstrykas/aprikoteras efter avbakning.

Ytterligare dekoration av vetebrödet efter avbakning är **inte tillåten**.

Eventuell fyllning skall tillverkas från grunden av de tävlande och får tas med till tävlingen.

Fyllning, remons eller liknande ska stå med i recepturen, och de tävlande skall muntligen kunna redogöra för tillverkningsprocessen av fyllning, remons eller liknande.

Vikten på färdigt vetebröd inklusive fyllning/kräm/sylt får ej överstiga 70 g.

Formar gjorda av papper och som finns i KÅKÅs produktkatalog får användas till en (1) sorts fyllda bullar.

Formarna måste avlägsnas efter avbakning. Formar av metall eller liknande får inte användas.

Övriga bullar skall vara fristående.

Ofyllda bullar skall vara fristående och får inte bakas i eller på annat sätt användas med formar.

3. WIENERBRÖD

Varje lag ska av en **wienerdeg** som ska kavlas på smör (ej margarin) om maximalt 3500–3700 g (deg + smör) tillverka 4 olika slags fyllda bakverk (15 st av varje). Bakverken ska vara jämnstora och får ha en färdig vikt om 50–70 g.

Viktigt är att wienerbröden håller samma vikt (till exempel 55g).

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

Efter avbakningen får wienerbröden aprikoteras. Aprikoteringen ska göras för hand. Det är tillåtet att dekorera med frukt, men kom ihåg att domarna är intresserade av själva hantverket i wienerbröden och inte av frukten.

Det är inte tillåtet att pikera eller glasera wienerbröden.

Inga formar får användas.

Halva bakverkets (50 %) överdel får siktas med florsocker/pudersocker om så önskas.

Halva delen (50 %) måste lämnas fri utan florsocker/pudersocker eller annan dekoration.

4. MARSIPAN

Varje deltagare ska, för hand, av max 400 g marsipan, göra 4 st marsipanfigurer, 4 lika av samma sort. Den lägsta vikten på figurerna får vara 70 g. Det är viktigt att figurerna är jämnstora och håller samma vikt.

Marsipanen som används får vara färgad. Marsipanen får vägas upp under uppvägningstiden. Vill man använda en färg på marsipanen som inte finns att beställa i standardsortimentet är det tillåtet att färga sin egen marsipan och ta med till tävlingen. Den medtagna marsipanen får inte vara färdigvägd.

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 pikera 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 två tårtor var av prinsesstyp. Anslagen, 18 cm Ø, ska de tävlande ha tillverkat själva från grunden och de ska tas med till tävlingen. Vaniljkräm ska kokas på plats. Eventuell hallonsylt ska vara tillverkad från grunden av de tävlande själva och ska tas med till tävlingen. Tårtan ska fyllas och uppstrykas med vispgrädde.

En text ska skrivas på den ena tårtan som ska bestå av ordet "Grattis" samt det egna förnamnet. Dessutom skall deltagarna tillverka 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. Den andra tårtan ska vara slät, utan dekorationer, och är till för avsmakning. Det är tillåtet att sikta florsocker på bägge tårtorna.

ÖVRIGT

De tävlande skall presentera sina fullständiga recept till juryn en vecka innan tävling. Recepten får skrivas och utformas efter den tävlandes önskan, men skall vara tydliga för juryn.

Råvaror tillhandahålls av arrangören (mjöl och smör ska användas av det som arrangören tillhandahåller). Recepten får vägas upp på uppvägningstiden. Vaniljkräm får kokas under uppvägningstiden. Denna uppvägningstid är 1 timme och 15 minuter. De tävlande får i princip förbereda allt förutom att baka något i ugn samt kavla degar. Eventuella medhavda råvaror ska godkännas före uppvägning.

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

Uppslagning, avbakning och färdigställande av bakverken i moment 1, 2 och 3 utförs lagvis, medan marsipanen och tårtorna, moment 4 och 5, utförs självständigt av varje deltagare. Degarna får framställas 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 ska följas **noggrant**.

OBSERVERA För tävlingen disponeras ***högst 4½ timmar + 1h och 15 min för uppvägning.***

