

Opdracht 1

Het in eigen bedrijf vervaardigen van een décor- of showstuk, waarvan het thema van dat jaar is verwerkt. Het showstuk dient uitsluitend vervaardigd te zijn van eetbare materialen zoals chocolade, suiker, marsepein etc.

Houten onderdelen of plateaus bedekt met chocolade, niet eetbare steunen en stalen pinnen ter versteviging van onderdelen, zijn voorbeelden van niet toegestane zaken.

Het showstuk moet voldoen aan de volgende afmetingen:

- Maximale breedte 60 cm
- Maximale diepte 40 cm
- Hoogte is vrij te bepalen.

Ter presentatie mag het showstuk op een eigen sokkel, plateau of spiegel geplaatst worden. Dit is zelfs aan te bevelen, daar het de presentatie zeer ten goede komt. Echter, de sokkel mag de afmetingen van 60 cm breed en 40 cm diep niet te buiten gaan.

Het showstuk dient op een gereedstaande tafel/sokkel (organisatie DPA) geplaatst te worden. Deze tafel is 80 cm hoog, 80 cm breed en 60 cm diep, of naar die maatvoering ingedeeld. Het is niet toegestaan een zelfgemaakte achterwand of decoratie te plaatsen, tenzij deze gemaakt is van eetbare materialen en past binnen de gestelde afmetingen van het showstuk, waarmee deze een onderdeel wordt van het showstuk.

Showstukken die binnen 4 uur na de eindtijd van opbouw geheel of gedeeltelijk breken of zelfs instorten, krijgen aftrek van punten in de beoordeling; 15% op het totaal van de gescoorde showstukpunten.

Opdracht 2

Het in eigen bedrijf vervaardigen van 3 identieke taarten met een gewicht tussen de 600-1200 gram. De taart wordt voor de jurering gewogen. De receptuur van de taart is vrij; het thema van de taart dient overeen te komen met het thema van dat jaar. Taarten die niet voldoen aan het vereiste gewicht krijgen aftrek van punten in de beoordeling; 15% op het totaal van de gescoorde punten voor de taart.

Het weergeven van een omschrijving van de taart, de opbouw en de receptuur in tien receptenboekjes. De boekjes moeten bijgeleverd worden zonder enige vorm van reclame (bijvoorbeeld merknamen of bedrijfsnamen) of eigen naam (of foto). De omschrijving zal worden voorgelezen tijdens de jurering.

Reglement:

1. Het showstuk en de taart dienen eenzelfde thema te hebben. Voor de Dutch Pastry Award 2022 is het thema 'ART'. De receptuur moet bijgeleverd worden zonder enige vorm van reclame (merknamen/ bedrijfsnamen en/of eigen naam).
2. Het geheel dient op de wedstrijddag (maandag) aangeleverd te worden vanaf 07.00 uur. Om 10.00 uur (max. 3 uur na aanvang), moet het showstuk gereed staan. De deelnemer dient het geheel zelf af te werken, zonder hulp van anderen. Hier zal streng op worden gecontroleerd en kan aftrekpunten opleveren indien hier niet aan voldaan wordt. Mocht u eventueel hulp nodig hebben bij bepaalde handelingen tijdens het opbouwen (zoals bij het verplaatsen van het showstuk, of aangeven van onderdelen van het stuk), dan kunt u dit tot uiterlijk 7 dagen voor de wedstrijd aangeven. Er zal dan beoordeeld worden of deze hulp toegestaan is en er zal dan iemand vanuit het Dutch Pastry Team aan u toegewezen worden om u bij te staan.
3. Voor de totale inzending heeft u maximaal 3 uur om af te werken en/of te bouwen.
4. Inzendingen die te laat zijn, krijgen in de beoordeling aftelling van 1/2 punt per minuut te laat. Na 30 minuten vindt diskwalificatie plaats.
5. De jury behoudt zich het recht voor om -bij twijfel- showstukken ook 'intern' te controleren op het gebruik van enkel eetbare materialen. Dit kan betekenen dat het showstuk gebroken wordt.
6. 1 taart dient u in / op / bij het showstuk te presenteren en zal niet geproefd worden. (imitatievulling is toegestaan). De taart moet binnen de afmetingen van het showstuk gepresenteerd worden.
7. De twee eetbare taarten dienen op de juiste temperatuur ingeleverd te worden aan het secretariaat en/of aangewezen persoon. Proeven vindt circa een uur na eindtijd opbouw plaats. Eventuele toelichting op het aansnijden of behandelen van de taart, dient bij het inleveren aangegeven te worden. Voorkeur is om dit zelf duidelijk op papier te zetten. Het DPT is niet aansprakelijk voor eventuele verkeerde of onduidelijke instructies. Aanvullende producten of ingrediënten bij de jurering van de taart zijn niet toegestaan.
8. Beperkte ruimte is aanwezig voor eventuele afwerking van de taarten en / of monteren van de onderdelen van het showstuk.
9. Elektriciteit is aanwezig, verzorg altijd zelf verlengkabels en/of stekkerdozen.
10. Het showstuk moet tenminste tot 14.00 uur blijven staan (en dus 4 uur na einde opbouw). Inzendingen die voor 14.00 uur geheel of gedeeltelijk instorten, krijgen aftrek van punten in de beoordeling). Bij calamiteiten wordt deze regel niet toegepast.
11. Het showstuk moet voldoen aan een aantal formaten (inclusief eventuele sokkel):
 - ● Maximale breedte: 60 cm
 - ● Maximale Diepte: 40 cm
 - ● Hoogte vrij te bepalen
12. Deelnemers verklaren bij opgave eigenhandig de inzending vervaardigd te hebben. Bij twijfel behoudt de jury het recht tot puntenaftrek of diskwalificatie.
13. De jury bestaat uit leden van het Dutch Pastry Team, eventueel aangevuld met derden. Minimaal bestaat de jury uit zes juryleden, maximaal uit tien.
14. Daar waar het reglement niet in voorziet, is de beslissing van de jury geldig.
15. De kandidaten ontvangen vooraf aan de Dutch Pastry Award aanvullende informatie omtrent plaats en ontvangst/opbouw tijden.

Wijzigingen te allen tijde voorbehouden.