

附件 1

2019 第四届亚洲西点师竞技大赛细则

(Top of Patisserie in Asia 2019)

一、 比赛内容

● 第一天：

1、 模块 1： 制作一份巧克力工艺造型

① 巧克力工艺造型尺寸应该控制在长 60cm×宽 40cm×高 120cm 以内

② 产品展示位的尺寸为长 60cm×宽 40cm

2、 模块 2： 两种手工巧克力糖果

两种手工巧克力糖果应当为一种手制糖果和一种模具糖果。两种糖果的单颗重量应当在 8-15g 之间。每种糖果应制作 25 颗。

注： 比赛制作的两种巧克力糖果各 10 颗必须作为巧克力造型的一部分进行展示， 剩余的各 15 颗需留作口味测试打分用。

● 第二天：

1、 模块 3： 制作一份糖艺工艺品造型

① 糖艺工艺品尺寸应该控制在长 60cm×宽 40cm×高 120cm 以内

② 产品展示位的尺寸为长 60cm×宽 40cm

2、 模块 4： 两份整形蛋糕

一份整形蛋糕用于品评打分， 另一份整形蛋糕用于展示。每份整形蛋糕的重量须在 700-1000g 之间（含装饰）， 形状无限制。用于展示的整形蛋糕应和品评用的整形蛋糕采用相同的设计， 仿制过程必须展示出来， 必须按配方制作。另外， 产品必须可以在室温下展示 2 天。

注：所有模块使用的原料必须为可食用的

二、比赛要求

1、助手不允许在比赛期间进入比赛工位，不允许在比赛期间帮助参赛选手进行任何工作。

2、所有糖艺相关的工作必须在比赛期间完成。（不允许在比赛准备期间制作产品）

3、糖膏（pastillage）可以带入，但不允许提前染色。Pastillage 的使用量不能超过整个产品的 30%。

4、市面上销售的转印纸可以使用，但是必须随购买时的包装袋一起带入。手工制作的转印纸可以使用，但提前制作好的不可以使用。

5、未标明为可食用的染色剂等禁止使用。

6、赛前准备阶段融化的巧克力可以在比赛中使用，但在准备时间内不可对巧克力做任何其他处理。

7、巧克力夹心可以带入，切割好的巧克力块也可以使用。

8、如果在第一天比赛结束后仍有剩余时间，选手可以为第二天的比赛提前做准备（比如熬糖）。但设备和工具必须提前带入工位，且不能给其他参赛选手带来干扰。

三、提供条件

● 主办方在每个工位提供如下设备：

1. 一个双层冰箱（无速冻功能）：上部分尺寸为宽 51.5cm × 深 70cm × 高 70cm，两个柜子；下部分尺寸为宽 51.5cm × 深 70cm × 高 70cm，两个柜子。

2. 一个工作台（长 180cm×宽 90cm×高 85cm）
3. 一块大理石板（长 90cm×宽 90cm×厚 3cm）
4. 桌子（长 180cm×宽 60cm×高 85cm）
5. 一个糖艺灯
6. 一个微波炉
7. 一个电磁炉（IH 型，200V，5Kw）
8. 一个带电热水器的水槽
9. 一台可移动的空调
10. 一个架子和十张焙烤纸
11. 一个巧克力加热器

注意：如果选手需要其他上面没有提到的设备，需要自行携带。

- 每个工位有 4 个 100V/1.5kw 的电插座和 1 台 200V 的电插座(单相 15A)
- 工位安排在比赛前一天抽签确定。
- 第二天要用到的设备必须存放在指定的位置。