

BRANCHENNEWS

Tartelettes Phantasia Wettbewerb gestartet



Ein Wettbewerbsbeitrag der vergangenen Wettbewerbe in der Kategorie Snack: Taube mit Kohle, Quinoa, Grapefruit und Krabbensalat im HUG Tartelette Filigrano Snack rund 8,3 cm / Foto:

HUG

Der Wettbewerb Tartelettes Phantasia geht in die 17. Runde und bietet den Bewerbern erneut die Wahlmöglichkeit zwischen den Kategorien Snack und Dessert. Veranstalter sind HUG und der Alleinimporteur Karl Zieres.

Im Mittelpunkt des Wettbewerbs stehen die hauchdünnen und zierlichen Tartelettes der Filigrano Collection aus zartem Butter-Mürbeteig mit Schweizer Butter. Sie bieten eine differenzierte Textur und ein besonderes Geschmackserlebnis. In der Kategorie Snack sind ein warmes Zwischengericht im runden HUG Snack-Tartelette Filigrano Butter 5,3 cm und drei verschiedene kalte und/oder warme Rezepturen für Fingerfood mit den runden und quadratischen Mini Snack-Tartelettes Filigrano zuzubereiten. Beim Dessert sind ein Tellerdessert mit dem rechteckigen HUG Choco-Tartelette Filigrano Butter 7,3 cm und drei verschiedene kalte und/oder warme Variationen für süßes Fingerfood in den runden beziehungsweise quadratischen HUG Mini Choco- und hellen Dessert-Tartelettes Filigrano gefordert. Im Rahmen der Ausschreibung können die Teilnehmer ihre Kreationen besonders elegant als ?Fine Arts? inszenieren und sich für die Kategorie entscheiden, in der sie ihre persönliche Stärke sehen.

Auch in 2018 gibt es attraktive Preise zu gewinnen, die pro Kategorie separat vergeben werden. Der Erstplatzierte darf sich jeweils auf eine fünftägige Gastronomie-Studienreise nach Dubai mit Einblicken in verschiedene Restaurant- und Küchenkonzepte freuen. Die zweiten Ränge sind mit einem Wochenendpraktikum bei einem Sternekoch dotiert und der dritte Preis ist jeweils ein Drei-Tages Fortbildungskurs bei Süsdeko beziehungsweise dem

Verband der Köche Deutschland (VKD). Jeder Teilnehmer erhält eine AMT-Pfanne sowie das von RAK Porcelain zur Verfügung gestellte Porzellan, auf dem im Finale die Kreationen präsentiert werden.

Pro Kategorie werden aus den eingegangenen Bewerbungen drei Finalisten von einer unabhängigen Fachjury ausgewählt, die beim praktischen Finale ihr Können unter Beweis stellen dürfen. Für die Platzierungen wird jede Kategorie separat bewertet. Der Einsendeschluss für die Rezeptvorschläge ist der 21. September 2018, das Finale findet am 14. November 2018 statt.