



REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Caffè e dolce tiramisù

La prova si svolge nella giornata di sabato 18 Gennaio dalle 11.00 alle 17.00.

L'appuntamento per i baristi è alle **ore 10.00** per l'estrazione e la comunicazione degli abbinamenti della queen di pasticceria + barista e dell'orario di competizione.

Alle 10.30 inizieranno le prime 6 squadre e avranno un'ora e mezza di tempo per realizzare la crema al mascarpone e montare i bicchieri. **Alle 13.00** inizieranno le seconde 6 squadre.

Formate le squadre, il barista dovrà preparare l'espresso, frutto della scelta delle 6 monorigini offerte da Housbrandt, da fornire alla pasticceria per realizzare il tiramisù.

Per la presentazione del dolce realizzato dalla queen di pasticceria a voi abbinata alla giuria, il barista dovrà erogare i 10 espressi da servire come accompagnamento del dessert per la degustazione finale. I 10 espressi serviti alla giuria dovranno avere la stessa miscela utilizzata per il caffè inserito nel tiramisù'.

I bicchieri e le tazzine verranno forniti dall'azienda sponsor Hausbrandt.

I punteggi verranno attribuiti singolarmente per ogni degustazione. Per le Queen il punteggio del dolce tiramisù verrà sommato a quelli della gare dei giorni seguenti mentre per i barman il punteggio del caffè espresso verrà sommato al punteggio del tiramisù. La somma del miglior punteggio del tiramisù e del miglior caffè espresso decreterà il barman vincitore della prova.

La giuria sarà composta da giornalisti internazionali.

I baristi avranno a disposizione 2 macchine del caffè, 6 macinini e 6 monorigini diverse con cui creare la propria miscela da consegnare alle Queen per la realizzazione del dolce e per l'espresso da realizzare in diretta per la degustazione finale.

PREMI:

1° CLASSIFICATO : 500 €

2° CLASSIFICATO : 300 €

3° CLASSIFICATO : 200 €

Tutte le iscrizioni dovranno pervenire alla segreteria ACIB entro e non oltre venerdì 10 Gennaio 2014 a mezzo mail.

Posti limitati, le prime iscrizioni pervenute avranno la precedenza.