



## Что такое WORLD CHOCOLATE MASTERS 2007

### Захватывающее международное состязание для мастеров шоколада

Если Вы кондитер или пекарь, если у Вас есть потрясающие идеи по работе с шоколадом, то у Вас появляется уникальная возможность получить международное признание Вашего таланта. Как? Принять участие в World Chocolate Masters - престижном международном состязании, в котором основными критериями являются мастерство и креативность в работе с шоколадом.

### Национальные отборочные состязания

С сентября 2006 года по июнь 2007 года компания Барри Каллебаут организует национальные отборочные соревнования, в которых кондитеры, пекари и другие специалисты по работе с шоколадом соревнуются между собой за право представлять свою страну на Всемирном финальном состязании "World Chocolate Masters 2007", который будет проходить в октябре 2007 года в Париже в рамках Первого профессионального Салона Шоколада. Отборочные туры проходят в 22 странах мира. В России Национальный отборочный тур конкурса кондитерского мастерства проходил с 1 по 3 декабря в Гостином Дворе в рамках Первого Салона шоколада в Москве.

По условиям конкурса каждый участник состязания в течение 6-ти часов должен был представить на строгий суд жюри шоколадную фигуру, шоколадный торт или пирожное и 2 вида шоколадных пралине с обязательным использованием продуктов шоколадных марок Callebaut, Сасао Барру или Сарма. В ходе состязания участники также получили «Черный ящик» с ингредиентами, используя которые, нужно было создать шоколадный десерт.

Каждый участник должен выразить заданную тему состязания в шоколадной фигуре, используя свои творческие и технические навыки. Для национальных отборочных туров определена тема «Национальные мифы и легенды». Это, конечно, было реальным испытанием для участников постараться выразить заданную тему оригинальным и в тоже время понятным способом.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





Работы представлялись в двух экземплярах – один – для жюри, другой – для зрителей. Система оценки была следующей для шоколадного торта, конфет и шоколадного десерта из ингредиентов «Черного ящика»: отдельные оценки выставлялись за вкус, дизайн и техническое мастерство исполнения, шоколадная фигура оценивалась в категориях «художественное мастерство» и «соответствие заданной теме». Отдельно выставлялись оценки за техническое мастерство, чистоту и гигиену, выполнение временного графика.

Профессиональное жюри состояло из представителей элиты кондитерского общества разных стран: Председателем жюри был Жан-Пьер Вибоу (Jean-Pierre Wubauw) известный бельгийский кондитер, автор всемирно известных книг о шоколаде, профессор Бельгийской Академии Шоколада Callebaut, Филипп Маранд (Philippe Marand) профессор Академии Шоколада Сасао Барру (Франция), Вячеслав Катковский – Президент Ассоциации кулинаров Украины в Донецкой области, Россию в жюри представляли Елена Сучкова – заместитель генерального директора «Школы Шоколада» Центра кондитерского искусства А.Коркунова и Елена Шрамко – основатель и директор Центра кулинарного мастерства «Эксклюзив».

### **Награждение победителей.**

Победитель национального состязания Александр Илюхин, шеф-кондитер Центра кулинарного мастерства «Эксклюзив». был награжден титулом «Национальный мастер шоколада 2007» (Russian Chocolate Master 2007). Валентина Комкова, преподаватель «Школы Шоколада» Центра кондитерского искусства А.Коркунова, набравшая максимальное количество баллов за вкус, получила титул национальный «Taste Award 2007». Эти титулы несомненно будут высоко оценены потребителями и профессионалами.

Победитель национального состязания также получает возможность принять участие в Финале «World Chocolate Master 2008». Лучшие кондитеры со всего мира будут соревноваться за титул «World Chocolate Master 2007»

Все участники Национального отборочного тура получили не только незабываемые впечатления и опыт, к ним также было привлечено внимание профессионалов, зрителей, прессы и телевидения.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:

