

# AASTA TEGIJA 2020

## Kondiitrite kutsevõistlused

**AEG ja KOHT** 04.03.2020 Kopli õppekorpus pagar-kondiitri õppetöökoda A116

**OSALEJAD** 7 võistkonda (14 võistlejat)

### REGISTREERIMISINFO

Võistlejatel palume registreeruda 24. jaanuariks 2020, kutseõpetaja Anneli Ummik, [anneli.ummik@khk.ee](mailto:anneli.ummik@khk.ee), pagar-kondiitri õppetöökoda või A205

### VÕISTLUSTE ÜLESANDED

Teema: Modernne kook

Kohustuslikud komponendid: kook, krõbedik/ küpsis, kaste

Kogus: 5 tk

Toodete valmistamine toidukorvi alusel

Soorituse aeg 2,5 tundi

Võistlustöö serveeritakse Ø 28 cm taldrikul

T 03.03 toimub küpsetatud pooltoodete ettevalmistamine pagar-kondiitri õppetöökogas

### AJAKAVA

9.00 - võistluse avamine

9.15 - võistluse algus

11.45 – võistluse hindamine

14.00 Võistluste kokkuvõtted ja autasustamine

### HINDAMINE

Võistlusel hinnatakse:

tootmishügieeni

tööohutuse reeglite järgimist

toote välimust ja maitset

tooraine ökonoomset kasutust

toote esitlust/väljapanekut

Võistlustööd eksponeeritakse kell 12.00 A ja C-korpuse koridori näituse laual

Hindamiskomisjoni liikmeteks on võistluse sponsorid

Kõigi võistlejate ja sponsorite tänamine ning võistluste lõpetamine toimub 04.03 kell 14.00 pagar-kondiitri õppetöökoda koridoris

Esikolmiku autasustamine toimub 6.03.2020 kell 12.00 Kopli 1B konverentsisaalis

### TOIDUKORV:

Jahud ja pulbrid: nisujahu T550, täisteranisujahu, täisterarukkijahu, kaerajahu, toortatrajahu, rukkipüüljahu, maisijahu, riisijahu, odrajahu, peedijahu, Bisquit biskviidipulber, Schokobisquit biskviidipulber, mandlijahu, muretainapulber, kakaopulber

Pähklid: mandlid, metspähklid, pistaatsiapähklid, maapähklid, India pähklid, Kreeka pähklid

Glasuurid ja küvertüürid: kakaoglasuur, taimeraskva glasuur, valge šokolaadi kuvertüür, piimašokolaadi kuvertüür, tume šokolaadi kuvertüür, valge schokobella, tume schokobella

Martsipan, suhkrumass, lillepasta

Sool, presspärm, küpsetuspulber, sooda, sidrunhape, äädikas, õunaädikas, vaniljesuhkur

Pastad, püreed ja täidised: apelsinikoorepasta, sidrunikoorepasta, Cara crakine, Bon citron, Bon caramel, vaarikapüree, mustsõstrapüree, mustikapüree, maasikapüree, mandariinipüree, mangopüree, passionipüree

Želatiin, pektiin, agar-agar

Crispearls soolakaramell ja Crispearls tumedad

Alkohol: punane vein, valge vein, brändi, liköörid, viin

Magusained: suhkur, tuhksuhkur, pärlsuhkur, fariinsuhkur, glükoosisiirup, mesi, vahtrasiirup

Munad, munavalgemass

Piimatooted ja alternatiivid: joogipiim, 35% rööskkoor, maitsestatamata jogurt, keefir, hapukoore, kookospiim, mandlipiim, kaerapiim, sojapiim, taimne vahukreem, toorjuust, sulatatud juust, sinihallitusjuust, valgehallitusjuust

Rasvained: taimne õli, margariin, kreemimargariin, või, kookosrasv, kakaovõi

Värsked köögiviljad: avokaado, kurk, porgand, kõrvits, spinat, peet

Puuviljad ja marjad: banaan, granaatõun, pirn, õun, sidrun, apelsin, laim, viinamarjad, mustikad, vaarikad, maasikad, kiivi, mustad sõstrad, kirsid, punased sõstrad

Külmkuivatatud vaarikad ja mustad sõstrad

Toiduvärvid (pasta-, geel-, pulber-, vee baasil ja õlis lahustuvad)  
Söepulber, kurkum, peedimahla kontsentraat, roheline looduslik vetikavärv