

CAMPEONATO NACIONAL DE TIRAMISÚ 2026

El Campeonato nacional del Tiramisú Profesional es organizado por Perú Baker Team y está abierto a todos los pasteleros a nivel Nacional.

El campeonato está dividido en dos categorías: TIRAMISÚ CLÁSICO y TIRAMISÚ INNOVADOR. Cada competidor debe participar y presentar ambas categorías.

REGLAMENTO

1. Normas de Competir

El participante (individual) deberá enviar su solicitud de participación por correo electrónico al Comité Organizador a la siguiente dirección: concursos@peru.bakeryteam.com y peru.bakeryteam@gmail.com, indicando **ASUNTO: POSTULACION CAMPEONATO TIRAMISU**. En el correo deberá consignar su nombre completo, dni y adjuntar el file que debe contener lo siguiente:

- ✓ Hoja de vida.
- ✓ Receta, procedimientos y foto del producto.

El Comité Organizador enviará una comunicación al candidato para confirmar su solicitud. Solo después de recibir el correo electrónico de confirmación, el Competidor tendrá acceso al Campeonato, tras haber leído y completado el reglamento en su totalidad y aceptado los términos y condiciones del mismo, abonando la cuota establecida por el Comité Organizador.

Costo de Inscripción: 250 soles

2. Plazos y documentos a presentar

N°	Cronograma	Fecha
1	Inicio de Inscripción	10 de mayo
2	Cierre de inscripciones	31 de mayo
3	Revisión de FILE de competidores	Del 1 al 5 de junio
4	Anuncio de Finalistas	6 de junio
5	Presentación del Dossier de recetas	30 de junio
6	Desarrollo del Concurso	9 de Julio



PERÚ BAKERY

TEAM

3. Participantes y Jurado

El Jurado del Campeonato estará compuesto por jueces nacionales y el presidente del jurado, todos con experiencia demostrada en pastelería. El presidente del jurado y los jueces evaluarán individualmente a cada concursante.

En caso de comportamiento inadecuado respecto al reglamento y la competición, los jueces y el presidente del jurado podrán aplicar sanciones o incluso la expulsión del concursante. Los competidores no recibirán ayuda externa, lo que podría conllevar la exclusión o penalización de la competición. El criterio de los jueces es inapelable.

4. Vestimenta:

- ✓ Los competidores deben llevar la indumentaria de trabajo, compuesta por la chaqueta, delantal y gorra blanca, pantalón negro y zapatos negros.
- ✓ Está absolutamente prohibido usar ropa que no cumpla con las indicaciones anteriores o colocar logotipos.
- ✓ Durante la competición, está absolutamente prohibido mostrar logotipos u otro material publicitario en el equipo o la materia prima. Estos deben tener todas las etiquetas promocionales ocultas, excepto las de los patrocinadores oficiales de la competición.
- ✓ Está absolutamente prohibido llevar anillos, pendientes o pulseras, especialmente para cumplir con las normas de salud e higiene.

5. Recetario del Concurso

- ✓ Cada concursante deberá entregar 3 Dossier de recetas con procedimiento e indicación de alérgenos, breve biografía personal, foto del concursante y una breve historia del tiramisú. Cada concursante elaborará el dossier de la exposición a su gusto.
- ✓ Todos los materiales solicitados deberán entregarse en papel y en formato digital (preferiblemente en formato PDF, en un CD o una memoria USB) al Presidente del Jurado al inicio del concurso.
- ✓ En caso de no entrega o entrega parcial, se aplicará una penalización de 1 a 5 puntos sobre la puntuación final obtenida por el concursante, según la información faltante.
- ✓ El recetario, las fotos, las biografías y los folletos de presentación de los participantes serán propiedad de la Organización, con libertad para publicarlos en cualquier canal publicitario a su disposición.
- ✓ Si el concursante desea traer fotografías o personal de televisión local o nacional, deberá informar a la organización con antelación.

6. Organización del área de competencia y estaciones de trabajo:

- ✓ La organización proporcionará a los concursantes un abatidor de temperatura, mesas, refrigerador positivo y negativo, batidora profesional, microondas, placa de inducción. La organización comunicará a todos los participantes, con detalle, el equipo y las materias primas presentes en el área de la estación de trabajo.
- ✓ Los participantes deberán traer los equipos pequeños (por ejemplo: bolas, balanzas, cuchillos, azucarero, espátulas, cucharones, moldes, etc.). La organización pondrá a



PERÚ BAKERY

TEAM

disposición de todos los concursantes mesas neutrales con el mismo mantel para la organización de los trabajos.

- ✓ El Comité Organizador se reserva el derecho de realizar cambios en el reglamento, comunicándolos oportunamente a los concursantes participantes por correo electrónico.
- ✓ Las siguientes preparaciones están ADMITIDAS en ambos programas del concurso:
 - Bases horneadas (Savoardi, buisquit, bizcochos)
 - Decoraciones de chocolate, mazapán, azúcar y crujientes.
- ✓ Cada concursante deberá traer una copa vacía o el recipiente que vaya a utilizar en el concurso de Tiramisú Clásico e Innovador para que el jurado pueda realizar las comprobaciones necesarias (peso bruto y peso neto).
- ✓ fotografías de presentación de cada postre deben ser al menos un 95 % similares a las del producto comestible.
- ✓ En cuanto a los productos alimenticios traídos por los concursantes, estos serán revisados por un responsable de la organización, quien garantizará la fecha de caducidad, el origen y el uso de productos no permitidos en el evento, ya que es necesaria la trazabilidad de todos los productos terminados introducidos en las estaciones de trabajo.

El Campeonato tendrá lugar el 11 de julio de 2026 con el siguiente programa y deberán tener en cuenta:

- Presentarse el 11 de Julio en la zona del Perú Bakery Nacional Selection que se llevará a cabo en la feria Gastromaq a la 1:00 pm hora puntual.
- Ese mismo día a la 1:15 pm se realizará in situ el sorteo para definir el orden de salida de los competidores y el número del taller de competencia asignado.

7. Programa de Competencia

N°	Actividad o Descripción	Hora
1	Entrada de los competidores a los puestos de trabajo	3:00 pm
2	Inicio de las competencias	3:30 pm
3	Degustación de Tiramisú Innovador	5:30 pm
4	Degustación de Tiramisú Tradicional	6:30 pm
5	Limpieza del taller de competencia (competidores)	7:00 pm
6	Premiación	7:15 pm



PERÚ BAKERY

TEAM

8. Normas de Campeonato

El orden de presentación al jurado se determinará antes del inicio del concurso, según el taller de competencia asignada.

El Trofeo Nacional de Tiramisú Profesional se divide en dos categorías. TIRAMISÚ CLÁSICO y TIRAMISÚ INNOVADOR.

Cada concursante debe participar y presentar ambas categorías:

A. Tiramisú Clásico

- ✓ Los concursantes deberán preparar un tiramisú tradicional de 20 cm de diámetro (o un cuadrado de 20x20 cm de lado), que será porcionado por el concursante para que los jueces lo degusten, y una porción individual presentada en un plato o vaso que represente el tiramisú preparado y que deberá exhibirse en la mesa de presentación.
- ✓ En esta preparación, el tiramisú solo podrá contener los siguientes ingredientes: queso mascarpone, huevos, azúcar, bizcotela, cacao y café.
- ✓ Cualquier participante que añada ingredientes no incluidos en la lista anterior (por ejemplo, alcohol u otros) podrá ser excluido del concurso.

B. Tiramisú Innovador

- ✓ Los concursantes pueden presentar una porción individual, un vaso o un postre en plato.
- ✓ Los concursantes pueden usar el molde que consideren más adecuado para su creación si deciden presentar una porción individual. Del mismo modo, pueden elegir un vaso (traído por el concursante) a su gusto. Sin embargo, si deciden presentar un postre en plato, los concursantes tienen que traer sus platos para el postre.
- ✓ Los concursantes deben preparar 5 vasos, platos o postres individuales de tiramisú + 1 para exhibir.
- ✓ Para cualquier forma elegida, el peso de cada porción individual presentada debe estar entre 100 y 110 g.
- ✓ Debe tener al menos una base horneada y al menos un tipo de crema.
- ✓ Debe contener los siguientes ingredientes: mascarpone y café.

9. PUNTUACIONES

Para cada tipo de Postre (Tiramisú Tradicional, Tiramisú Innovador), se utilizarán diferentes criterios de evaluación. Los porcentajes indicados, en una escala del 1 al 100, definirán la importancia de cada componente para la decisión final.

La evaluación de los jueces será incuestionable e irrefutable.

A. Tiramisú Clásico:

Sabor	70%
Método de ejecución	30%



PERÚ BAKERY

TEAM

B. Tiramisú Innovador:

Sabor	50%
Estética	20%
Método de ejecución	20%
Innovación	10%

• **Penalizaciones:**

- ✓ Peso no conforme a las reglas: penalización de 1 punto por cada 5 g de exceso o defecto, que se restará de la puntuación final de cada juez.
- ✓ Retraso en la presentación del postre: penalización de 1 punto por cada minuto de retraso, que se restará de la puntuación final de cada juez.
- ✓ El postre se considerará listo cuando se coloque en la mesa de exposición, frente a la estación de trabajo.

10. Premios

El campeonato Nacional de Tiramisú 2026 premiará al 1er, 2do y 3er puesto.

- Ganador 1er puesto Campeón Nacional de Tiramisú 2026 (Trofeo, Diploma, *Premio especial)
- Ganador 2do puesto campeonato Nacional de Tiramisú 2026 (Diploma)
- Ganador 3er puesto campeonato Nacional de Tiramisú 2026 (Diploma)

• **Otros Premios Especiales:**

- Certificado al Mejor Tiramisú Clásico (Diploma)
- Certificado al Mejor Tiramisú Innovador (Diploma)

Certificado de Participación para todos los participantes.

11. Desarrollo del campeonato Nacional

El Campeonato Nacional de Tiramisú se llevará a cabo en el Perú Bakery Nacional Selection que se celebrará en el marco de la Feria Gastromaq 2026.

12. Disposiciones finales

Todos los participantes deben enviar su solicitud antes del 30 de mayo de 2026, aceptan todas las condiciones establecidas en este reglamento, eximiendo a la organización, a partir de la fecha indicada, de cualquier responsabilidad por cualquier disputa relacionada con la puntuación, que quedará a discreción exclusiva del Jurado Oficial y del Presidente del Jurado. Todas las evaluaciones deberán presentarse al Presidente del Jurado al final de cada prueba del Concurso exclusivamente por escrito. La organización también se reserva el derecho de cancelar el concurso por fuerza mayor (en este caso, se reembolsará a los concursantes el importe abonado por la participación) y de realizar cambios en el reglamento por razones logísticas ajenas al mismo.