

PERÚ PASTRY CHAMPIONSHIP 2026

Bases Oficiales

El campeonato queda dividido en tres categorías individuales e independientes, con evaluación y premiación separada para cada nivel competitivo.

Normas de la Competencia:

El participante(de manera individual) deberá enviar su solicitud de participación por correo electrónico al Comité Organizador a la siguiente dirección: concursos@perubakeryteam.com y peru.bakeryteam@gmail.com, indicando **ASUNTO: POSTULACION PASTRY 2026**. En el cuerpo del texto deberá enviar su nombre completo, número de 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

Plazos y documentos a presentar

Inicio de Inscripción	14 de Mayo
Cierre de inscripciones	31 de Mayo
Revisión de FILE de competidores	Del 01 al 05 de Junio
Anuncio de Finalistas	6 de Junio
Presentación del Dossier de recetas	30 de Junio 2026
Desarrollo del Concurso	11 de Julio 2026

1. ESCULTURA DE CHOCOLATE

Duración: 3 horas de competencia

Horario sugerido: 10:00 am a 1:00 pm

Tema Oficial: "La Amazonía: Las bellezas de mi selva peruana".

Objetivo: Realizar una pieza artística en chocolate inspirada en la Amazonía peruana.

Requisitos Técnicos: Altura mínima 120 cm y máxima 180 cm. Prohibido el uso de soportes internos no comestibles. Se permiten piezas parcialmente pre elaboradas. El ensamblaje final deberá realizarse en vivo.

Materiales: Chocolate, base estructural y herramientas personales.

Criterios de Evaluación: Apego al tema, impacto visual, técnicas aplicadas, innovación, limpieza y organización.

Penalizaciones: Retraso: -50 puntos.

Uso de soporte interno: descalificación inmediata.

2. ESCULTURA DE CAMELO

Duración: 3 horas de competencia

Horario sugerido: 2:00 pm a 5:00 pm

Tema Oficial: "La Amazonía: Las bellezas de mi selva peruana".

Objetivo: Realizar una escultura artística en caramelo/isomalta inspirada en la selva peruana.

Requisitos Técnicos: Altura mínima 120 cm y máxima 180 cm. Debe incluir entre 20% y 30% de pastillaje artístico. Las piezas de azúcar/isomalta deberán realizarse en vivo.

Materiales Obligatorios: isomalt, lámparas, herramientas personales y base de soporte.

Criterios de Evaluación: Creatividad, transparencia, brillo, complejidad artística, estabilidad y limpieza.

Penalizaciones: Soporte interno: descalificación.

Retraso: -50 puntos.

3. GELATO PERUANO

Duración: 5 horas de competencia (11:00 am a 4:00 pm) / Cada participante tendrá un turno.

Horario sugerido: Cada turno es de 45 minutos y utilizará una de las dos máquinas disponibles.

Tema Oficial: "La Amazonía: Las bellezas de mi selva peruana".

Objetivo: El competidor deberá elaborar en vivo una bandeja de gelato artesanal de 5 litros y presentar un plato gourmet acompañado de un postre complementario (ya elaborado).

Producción Obligatoria: 7 porciones idénticas: 1 para exhibición y 6 para jurado/fotografía oficial.

Requisitos Técnicos: Debe incluir al menos un ingrediente amazónico. Todo elemento del plato debe ser comestible.

Criterios de Evaluación: Sabor y equilibrio (balance), técnica heladera, textura, temperatura, creatividad y emplatado gourmet, creatividad.

Retraso: -50 puntos (penalización).

REGLAS GENERALES

- 1) La participación es individual en cada categoría.
- 2) Un competidor podrá participar en una o más categorías.

- 3) Cada categoría tendrá evaluación y premiación independiente.
- 4) El uso de logos externos o publicidad ajena está prohibido.
- 5) Todos los participantes deberán traer sus propios insumos y herramientas.
Asi como mantener orden y limpieza en sus puestos.
- 6) La decisión del jurado será inapelable.

PREMIACIÓN

1er Puesto por categoría: Trofeo, Diploma y Premio Especial.

2do Puesto por categoría: Diploma Oficial.