



Nada es lo que parece

No me pregunten quién soy ni se fíen de lo que aparento, pues pudiese parecer una pequeña naranja, mas no lo soy.

Quien simplemente me mira no me ve, sino solo lo que muestro, un sabor parecido al de un pomelo, que les confunde con el de una mandarina.

Pocos ven lo que realmente soy y de dónde vengo. Y sinceramente respetar las apariencias es negar que a veces nada es lo que parece y que al contrario de lo que suele decirse lo interesante resulta estar en el exterior, como en mi caso, en mi piel, de aroma intenso, es lo que me da un gran valor gastronómico.

No me juzguen de manera apresurada, tengan muy en cuenta que las apariencias engañan.

VII Concurso de Recetas

TAISI[®]
Pasión por La Fruta

Mermelada de Yuzu Taisi

En Taisi ya hemos demostrado que, aunque parezcan iguales las cosas se ven distintas simplemente por Cambiar el punto de vista como con la Zanahoria Confitada o por exprimir el limón al máximo con la Brisura de Limón Confitado y lo que aparenta ser un Cardo Borriquero es un Cardo Confitado si eres capaz de Descorchar tu Propio Carácter, como con la Mermelada de Garnacha Extra Taisi.

Este año te vamos a pedir de nuevo que te sumes a la Pasión por la Fruta, como hiciste con el Fruit Filling de Arándanos, pero no que busques una media Naranja, sino que no te fíes de las apariencias y que te permitas descubrir una fruta exótica y oriental el **Yuzu**.

En Taisi buscamos recetas que fomenten la innovación y la creatividad y queremos premiar una vez más la habilidad de los alumnos de centros educativos que imparten formación sobre los alimentos, su tecnología o procesado, y por ello convocamos el **"VII Concurso de Recetas Taisi Pasión por la Fruta"** dedicado al Yuzu.

*Las apariencias engañan /nada es lo que parece
No me pregunten quién soy ni se fíen de lo que aparento,
pues pudiese parecer una pequeña naranja, mas no lo soy
Quien simplemente me mira no me ve, sino solo lo que
muestro, un sabor parecido al de un pomelo, que les
confunde con el de una mandarina.*

Pocos ven lo que realmente soy y de dónde vengo. Y sinceramente respetar las apariencias es negar que a veces, nada es lo que parece y que al contrario de lo que suele decirse, lo interesante resulta estar en el exterior, como en mi caso, en mi piel, de aroma intenso. Es lo que me da un gran valor gastronómico.

No me juzguen de manera apresurada, tengan muy en cuenta que las apariencias engañan.

¿A quién va dirigido?

Pueden participar todos los alumnos de los centros y escuelas de formación profesional de hostelería, heladería, bombonería, panadería, pastelería y confitería en cualquier punto de España.

- Las recetas se pueden presentar a título individual o colectivo, siendo el mismo premio para la receta ganadora, independientemente del número de titulares de dicha receta.

¿Cuál es la dinámica?

El tema del concurso es la creación de una receta que debe contener entre sus ingredientes obligatorios la Mermelada de Yuzu de la marca Taisi. A partir de esta premisa, la composición es totalmente libre.

¿Cuál es el premio?

Se establece un único ganador que será galardonado con una estancia durante un fin de semana para dos personas en la histórica y monumental Ciudad de Calatayud, que incluye:

- visita a las instalaciones de TAI SI (José María Lázaro S.A.)
- 2 noches de alojamiento en los Apartamentos Rurales Casa Aljez, ubicados en el barrio de la judería bilbilitana.
- almuerzo o cena en La Hospedería Mesón de la Dolores.
- visita guiada a Calatayud con entradas a sus Museos.
- difusión del premio.

(El coste y organización del viaje corre a cargo de la organización del evento)

El ganador recibirá también el libro "Frutas Cedric Grolet". Cedric Grolec es considerado por la crítica internacional como el mejor pastelero y confitero del mundo.



Pasión por la Fruta

Es el pastelero ejecutivo de Le Meurice en París. Los pasteles de Cédric se centran en las frutas y la reinterpretación de los postres franceses tradicionales. Es conocido por crear postres que se asemejan a las frutas de las que están hechos. Sus postres tienen una característica en común, el “trompe l’œil”, técnica artística usada principalmente en pintura y arquitectura donde el artista guía la visión del observador haciéndole imaginar que lo que él ve trata de una imagen real. Es decir, haciéndole ver que nada es lo que parece.

El centro del alumno/a ganador/a recibirá una Masterclass de cocina asiática.

Se contemplan además **4 accésits honoríficos:**

Originalidad, Presentación, Desarrollo y Facebook.

Estos reconocimientos incluyen: **el libro “Frutas Cedric Grolet”.**

¿Cuáles son los plazos?

El concurso se divide en cuatro fases:

Primera Fase:

Se establece un periodo de solicitud de participaciones y **petición de muestras** de Mermelada de Yuzu, por parte de los centros participantes en el período comprendido entre el **15/10/2019 al 15/11/2019** ambos inclusive. Esta comunicación se realizará a través del correo electrónico **info@taisi.es** Para cualquier duda también se habilitan los teléfonos de contacto:

976 882 079 – 976 882 028

En la confirmación de participación se deberá indicar de un modo aproximado el número de alumnos y /o recetas a presentar, con el fin de suministrar una muestra de producto acorde a esa estimación.

Segunda Fase

Esta fase discurrirá desde el **16/11/2019 al 09/12/2019** y estará destinada al **envío de las recetas** por correo electrónico a **info@taisi.es**

- No existe límite de recetas por participante.

- Las recetas deben ser enviadas cumplimentando la información que se solicita en el **formulario anexo I** de estas bases, en un documento de texto editable (p.e. Word) y con una fotografía ilustrativa de la receta finalizada. La imagen debe ser un fichero .jpg de al menos 1200x900 ó 900x1200 pixels de resolución.

- La presentación estética será uno de los criterios de puntuación para la valoración total de la receta por lo que se recomienda cuidar este aspecto.

- No se permiten cambios en las recetas una vez presentadas.

- La organización se reserva el derecho de descartar cualquier receta por criterios internos de selección.

Tercera Fase

Esta fase comprenderá desde el día **16/12/2019 al 27/12/2019** y se hará una exposición en **Facebook** de todas las recetas.

Las recetas que más **“me gustas”** reciban, serán valoradas con puntuación extra a la hora de seleccionar a la receta ganadora.

Cuarta fase

Comunicación del resultado a partir del día **01/01/2020** a través de Facebook. La organización se pondrá en contacto directamente con el ganador a través de los datos facilitados a la hora de la inscripción en los días posteriores al fallo del jurado



Jurado

El jurado está formado por profesionales de TAI SI José María Lázaro S.A. los cuales tendrán en cuenta los siguientes criterios para la valoración final de las recetas:

- Desarrollo y Composición.
- Presentación estética.
- Originalidad.

Estos tres primeros criterios sumarán a cada receta una puntuación de 1 a 10 puntos según valoración.

- Facebook. Esta votación no determina el ganador/a del concurso sólo el accesit de Facebook y es un criterio a sumar en la votación global. Según el número de “me gustas” de cada receta:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| o 1ª clasificada - 10 puntos | o 2º clasificada - 8 puntos |
| o 3ª clasificada - 6 puntos | o 4º clasificada - 5 puntos |
| o 5ª clasificada - 4 puntos | o 6º clasificada - 3 puntos |
| o 7ª clasificada - 2 puntos | o 8º clasificada - 1 punto |

El jurado se reserva el derecho a declarar el premio como desierto en caso de considerarlo necesario.

Observaciones

- Taisi editará un Ebook con las 30 recetas finalistas, que será distribuido entre los profesionales del sector.
- Los participantes ceden el derecho de uso de las fotografías presentadas a la Organización.
- El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los participantes, supondrá la inmediata descalificación del concurso.
- La Organización se reserva el derecho de modificar cualquier aspecto relacionado con el concurso, así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

Anexo I - Formulario para la Presentación de Recetas

- Título

- Modalidad de Receta:

Entrante.
Carne.
Pescado.
Postre.

- Autor / Autores (nombre y apellidos)

- Datos de contacto del alumno: (teléfono y email)

- Centro de Formación (nombre y dirección física del centro)

- Tutor/a (nombre y apellidos)

- Ingredientes

- Elaboración

- Presentación



TAISI[®]
Pasión por la Fruta

!!! mira bien O _ O !!!

José María Lázaro S.A.
Avenida Pascual Marquina s/n
50.300 Calatayud (Zaragoza)
España

Tlf. +34 976 882 079

Tlf. +34 976 882 028

Fax +34 976 882 568

taisi@taisi.es

www.taisi.es

TAISI[®]

Pasión por la Fruta