

## Rusza 8. edycja World Chocolate Masters - czekoladowych zawodów porównywanych do Formuły 1

data aktualizacji: 2019.10.18



**Stworzenie ciastka z trzech składników, w tym produktu lokalnego, przekąski wege oraz praliny na bazie naturalnych składników i bez żadnych dodatków „E” - m.in. takie wyzwania stoją przed czekoladnikami, którzy przystąpią do konkursu World Chocolate Masters, którego organizatorem jest koncern Barry Callebaut, największy na świecie producent czekolady premium.**

World Chocolate Masters to wielkie wydarzenie w świecie czekoladziarstwa i jedyny na świecie konkurs, w którym utalentowani profesjonaliści z gastronomii i cukiernictwa mogą spróbować swoich sił w kreowaniu czekoladowych „słodczy przyszłości”.

Zawody, które firma Barry Callebaut ogłosiła w czwartek 17 października, będą ósmą edycją plebiscytu.

Jakie wyzwania stoją przed uczestnikami? Jak zastrzegają organizatorzy, „kreowanie czegoś, co zaspokoi potrzeby nie będzie wystarczające”. Trzeba połączyć to z designem, zrównoważonym rozwojem i przedsiębiorczością.

Jak wyjaśnia Ramon Morato, dyrektor kreatywny Cacao Barry, konkurs zawsze nakłaniał do przełamywania granic i innego spojrzenia na cukierniczą profesję. - To jest jak Formuła 1 tylko, że w konkursie związanym z czekoladą i cukiernictwem. Innowacje odkryte i przedstawione przez chefów zawsze są inspiracją dla innych na całym świecie. To, co oglądamy podczas konkursu, znajdzie się na

półkach sklepowych najlepszych cukierni za 3-5 lat. Nowa tematyka dokładnie wyraża naszą podstawową misję. Tym razem będziemy zachęcać chefów, aby skorzystali z osiągnięć nauki, technologii oraz designu i aby przedstawili nowe podejście do czekoladziarstwa i cukiernictwa, odmienne od tego, które znamy - mówi Morato.

Tematyka najnowszej edycji narodziła się ze społecznych wahań pomiędzy wizjami apokaliptycznymi a podejściem pełnym optymizmu. Jak wyjaśniają organizatorzy, „we wszystkich systemach - politycznym, społecznym, finansowym, prawodawczym - będąc pod presją, wiele osób czuje jakby zagubili drogę. Niektórzy sądzą, że jest to koniec świata. Jednocześnie nowa generacja sprzeciwia się temu spojrzeniu, mając silną wiarę w przyszłość i chcąc dokonywać radykalnych zmian w świecie, tworząc go lepszym miejscem dla wszystkich. Nauka, technologia, kreatywność, przedsiębiorczość są ich narzędziami do dokonania zmian”.

Nowa tematyka nie odnosi się do dalekiej przyszłości, ale do tego, jak chefowie, czekoladziarze, przemysł hotelarsko-gastronomiczny wykreują na nowo „przyjemność jutra”, nie tylko posługując się językiem smaku, ale także różnych tekstur wykorzystując jednocześnie, przy dozwolonych recepturach, zdrowotne bogactwo kakao.

Wśród zadań, których podejmą się uczestnicy, są stworzenie czekoladowej przekąski, która jest w 100% pochodzenia roślinnego, praliny całkowicie na bazie składników naturalnych i bez żadnych dodatków E oraz ciastka, używając trzech obowiązkowych składników (czekolady, owocu i lokalnego produktu).

Preeliminacje rozpoczną się w 20 krajach w 2020/2021 roku. Ogólnoświatowe finały odbędą się w 2021 roku. Zwycięzca otrzyma tytuł World Chocolate Master. W jury zasiądą najlepsi eksperci w dziedzinie gastronomicznej.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/rusza-8-edycja-world-chocolate-masters-czekoladowy,57797>