

## 嘉利宝巧克力杯

### “七夕 - 千里共婵娟” 主题蛋糕比赛

随着烘焙行业的兴起与发展，巧克力在行业内扮演的角色分量越来越重，人均消费单量也在慢慢提升。人们从未停止对美好事物的追求和探索，而巧克力则为所有的吃货们展现了一个不一样的世界，它的香醇，它的顺滑，它的浓郁……它有很多很多地方吸引你的眼球，让你为它不断的加快学习和探索的脚步。

本次“嘉利宝巧克力杯·七夕-千里共婵娟”主题蛋糕比赛举办的初衷则是为了发现更多热爱和懂得巧克力的师傅，邀请他们和我们一起分享巧克力带给ta的快乐和他在同巧克力打交道时有哪些小秘诀。希望通过这种业界影响较大的比赛让更多的人了解巧克力，爱上巧克力，也希望更多的人了解烘焙，热爱烘焙。

#### 【比赛资格】:

比赛面向全国的西点师（如未满18周岁，须有老师或家长陪同）。

#### 【比赛主题及作品要求】:

主题：“七夕 - 千里共婵娟”

所有巧克力材料必须使用嘉利宝巧克力

部分一：**巧克力慕斯蛋糕**，直径20cm左右。每个选手制作一个巧克力蛋糕作品，比赛主题必须融入作品蛋糕必须带有明显的巧克力口味（初选因形式限制不做口味要求），决赛时须完成两个蛋糕的制作，一份展示，一份切面并提供给评委品尝。

部分二：**巧克力小型工艺一款**，尺寸要求高40cm x 长30cm x 宽30cm，比赛主题必须融入作品，选手可根据赛事主题随意发挥个人创意。

蛋糕和巧克力小型工艺为一组作品，陈列底座尺寸为长50cm × 宽30cm，请选手设计作品时注意不要超出底座尺寸。

#### 【组织机构】:

主办方：**嘉利宝巧克力 伊莎莉卡烘焙网**

赞助商：**大昌三昶（上海）商贸有限公司 焙易网**

#### 【评委组】:

(排名不分前后)



曹继桐

曹继桐烘焙艺术馆  
创始人



叶卫

上海柏悦酒店  
饼房行政厨师长



Manfred Rindler

嘉利宝品牌  
技术顾问



Kent Ker Book Chock

大昌三昶  
烘焙技术顾问

## 【比赛流程】:

初选: 选手按要求将作品图片上传至指定版块, 统一接受投票并综合评委意见选出前 10 名选手参加决赛

决赛: 线下限时制作作品, 由评委评出一、二、三名

## 【奖项设置】:

一等奖: 一名, 日本东京名店探访+JAPAN CAKE SHOW 参观, 来回机票+酒店住宿费用由主办方承担。

二等奖: 一名, 奖金 3000 元, 赠送价值 1000 元书籍礼包

三等奖: 一名, 奖金 2000 元, 赠送价值 500 元书籍礼包

参与奖: 即日起所有参赛选手均可免费获得伊莎莉卡烘焙网至 14 年底的 VIP 会员使用权限

所有参赛选手均可获得 10 决赛选手作品的食谱及图片等相关资料

## 【赛事日程】:

自赛事公布之日起, 参赛选手使用嘉利宝巧克力准备初选作品并上传图片至指定版块统一接受投票。

2014.4.29 伊莎莉卡烘焙网网上投票截止, 选出 10 名决赛选手。(最迟作品上传时间 4.25 号)

2014.5.15 上海嘉利宝巧克力学院, 总决赛。

## 【初选详情】:

1、选手需在主办方赛事日程规定时间内使用嘉利宝巧克力完成作品制作并拍摄作品图片, 作品照片涵盖蛋糕和巧克力小型工艺。

蛋糕配方: 上传蛋糕配方, 必须体现出嘉利宝巧克力的使用及产品名称。

照片尺寸要求: 宽 720, 高度根据个人作品高度而定。

照片像素要求: 大小不低于 3M。

照片内容要求: 每款作品制作过程图 7 张, 成品图 3 张, 蛋糕剖面图 2 张,

照片中有 2 张必须体现出嘉利宝巧克力的使用及产品包装。

2、选手需于初选截止日期前上传作品图片至伊莎莉卡烘焙网投票区供网络用户投票选出决赛选手, 禁止拉票、买票、自行刷票的恶劣行为, 一经发现禁用 ID 并取消参赛资格。

3、决赛选手决出后主办方将以邮件、电联及书面形式通知决赛选手注意事项, 请各位入围决赛选手注意仔细阅读《参赛须知》并安排时间参加决赛。

4、百乐嘉利宝公司有权使用所有选手上传蛋糕的配方及图片。

## 【决赛详情】:

1、2014 年 5 月 14 日 09:00—17:00 期间, 选手须至上海嘉利宝巧克力学院熟悉决赛场地并签到。主办方提供比赛现场附近 2 晚酒店住宿, 其他比赛费用有选手自理。

嘉利宝巧克力学院地址: 上海市中山西路 1602 号宏汇国际广场 B 座 23 楼 2301 室

2、作品要求:

### 关于蛋糕制作

决赛当天选手需准备两只相同蛋糕, 每只蛋糕重量在 900g 和 1,100g 之间 (包括金色纸板和装饰物)。

展示: 选手向评审团展示蛋糕, 将蛋糕切成所需份数, 将其置于盘中 (由主办方提供)。

- 一份蛋糕将供评审团品尝

- 一份将用于展示拍摄

说明: 蛋糕必须在比赛当场完成准备和装饰工作。只有蛋糕胚可以在赛前准备好。

可自由选择形状和直径大小

### 关于巧克力小型工艺制作

每位参赛者在比赛前使用嘉利宝巧克力各自准备巧克力小型工艺主要部件，需在现场进行组装。不可在赛前粘接任何部分！

3、决赛当天选手须独立完成决赛作品，规定时间内未完成作品将无资格接受评委评审。

第一组选手比赛时间：2014 年 5 月 15 日 8:00-11:30

第二组选手比赛时间：2014 年 5 月 15 日 12:30-16:00

颁奖时间：2014 年 5 月 15 日 17:00

4、决赛注意事项：

比赛用巧克力必须是嘉利宝巧克力，主办方将提供每一位决赛选手 5KG 巧克力作为决赛材料。比赛其他材料和工具自备。厂地将会有基础的设备提供。

5、裁判评定作为比赛的最终决定，所以参赛选手不得提出任何异议。

6、大赛最终解释权归主办方所有。

### 【报名方式】：

1，电话报名：021-5065 6200 15021041584（于莉）

2，在线报名：请直接在伊莎莉卡烘焙网首页打开报名主题页：<http://www.yeslicake.com/thread-66578-1-1.html>  
点击“我要参加”填写个人信息报名参加比赛

3，QQ 咨询：于莉 QQ:2940044326 李晶 QQ:1751588287

4，邮箱报名：发送个人姓名、联系方式等信息至邮箱 2940044326@qq.com，收到邮件后工作人员会与您联系

5，微信、微博报名：搜索官微账号“yeslicake-v”也可扫描官微二维码或关注新浪/腾讯官方微博“伊莎莉卡烘焙网”，回复个人姓名联系方式等信息，工作人员收到报名信息后会及时联系选手



### 【奖品赞助】：

本次比赛面向全社会招募奖品赞助，如有意向请电话联系：021-50656200，于莉。

## 【评委介绍】:

**曹继桐**世界烘焙大师、中国焙烤名师、国家高级考评员、国际烹饪大师、国际评委，阳光海伦烘焙培训中心校长、工贸技师学院特聘教授。

1997 年创办了吉诺高面包房，并打造出“阳光海伦”蛋糕店

1995 年组建了北京烘焙师俱乐部，担任主席多年；曾经四次担任面包世界杯大赛中国国家队领队和评委，历届亚洲西点大赛中国队领队和评委

2013 年担任第 42 届世界技能西点项目中国专家组长和领队。

他曾在多次在烹饪大赛上摘取桂冠，同时撰写了《面包精选 145》、《糖艺》等书，

参编《西式面点工艺》一书，被选入《当代中国能工巧匠》和《世界优秀专家人才名典》，

中央电视台和其他媒体曾相继报道。

2013 年 8 月创建“曹继桐烘焙艺术馆”。

**叶卫**上海柏悦酒店饼房行政厨师长，曾多次担任各种烘焙行业大赛评委及领队：

2013 年——法国西点世界杯中国队领队兼裁判 2013 年——世界巧克力大师赛巴黎总决赛中国评审

2012 年——东方卫视《顶级厨师》甜点评审

2008 年——第九届上海 FHC 烹饪艺术大赛裁判

2007 年——第五届北京 FHC 烹饪艺术大赛裁判

2006 年——第四届北京 FHC 烹饪艺术大赛裁判

2005 年——第七届上海 FHC 烹饪艺术大赛盘式甜点和巧克力蛋糕冠军队领队

2004 年——香港国际烹饪艺术大赛婚礼蛋糕冠军队领队

2003 年——第五届上海 FHC 烹饪艺术大赛 chocolate showpiece 冠军队领队、面包亚军队领队

2003 年——世界糕点大赛代表中国获得第七名

**Manfred Rindler** 德国人，著名西点大师，嘉利宝品牌技术顾问

从 2012 年 6 月开始担任百乐嘉利宝技术顾问。

1980 年开始在奥地利的糕饼店担任学徒

1983 年开始在当地的酒店的饼房开始工作，如 Salzburger Nockerl, Oesterreichischer Apfel Strudel 等。

1984 年至 1988 年，Manfred 在德国柏林和慕尼黑工作，并首次担任主厨，管理过超过 700 间客户的酒店担任行政总厨。

1989 年至 1992 年，他曾在迪拜喜来登华美达酒店担任饼房厨师长。

之后他将工作区域转至亚洲，分别在泰国，中国上海，中国香港等地工作。曾在上海的希尔顿酒店、香格里拉酒店及 JW 万豪酒店等担任行政饼房厨师长

**Kent Ker Book Chock** 著名西点主厨，多年担任各大星级酒店厨师长，大昌三昶烘焙技术顾问

2011 年三月至今 广州 Ritz-Carlton Hotel 饼房厨师长

2010.1—2011.2 Pastry Chef 上海浦东香格里拉大酒店饼房厨师长

2007.9—2009.12 香格里拉丹绒亚路酒店饼房厨师长

2006.7—2007.5 上海丽晶酒店饼房厨师长

2004.1—2006.7 深圳威尼斯皇冠假日酒店饼房厨师长

## （下页附报名表）

## 参赛报名表 Official Entry Form

请详细填写下列信息

---

姓名/Name : \_\_\_\_\_ 性别/Sex : \_\_\_\_\_ 年龄/Age : \_\_\_\_\_

公司/Company : \_\_\_\_\_ 职务/Position : \_\_\_\_\_

公司地址/Company address : \_\_\_\_\_

电话/Tel : \_\_\_\_\_ 手机/MP : \_\_\_\_\_

个人邮箱 Email : \_\_\_\_\_

作品名称及介绍 ( 字数 150 字以内 ) /Name and Introduction of Works (150 words limited) :

---

---

---

---

参赛者个人简介 ( 字数 150 字以内 ) /Contestant Resume (150 words limited) :

---

---

---

---