



LOS TEMAS

10ª EDICIÓN DEL CONCURSO COPA DEL MUNDO DEL CATERING

SANTIAGO, 16 DE MAYO 2026

REGLAS GENERALES

- Todos los platos para la degustación son proporcionados por los Organizadores.
- Todos los soportes de presentación deberán ser aportados por los equipos.

La competencia se realiza en un día, donde los equipos dispondrán de tiempos para terminación y presentación de sus preparaciones.

MENSAJE DEL PRESIDENTE FUNDADOR DEL CONCURSO

Es primordial realizar la mayor cantidad de terminaciones el día de la competencia, y el acondicionamiento de los alimentos para la degustación del jurado con el propósito de otorgar la mejor calidad gustativa a las preparaciones.

BOCADOS

PLATO 1: APERITIVOS

TRES APERITIVOS: EL ÁCIDO, EL AMARGO Y EL DULCE-SALADO

A REALIZAR:

1. EL ÁCIDO Y LA GAMBA

8 piezas de máximo 50 g en torno al sabor ácido.
El producto a trabajar será Langostinos (similar a gambas de Madagascar), servida fría.

2. EL AMARGO Y EL VEGETARIANO

8 piezas de máximo 50 g en torno al sabor amargo.
Producto vegetariano. Se autorizan productos lácteos (incluido el queso) y el huevo.

DEGUSTACIÓN

Se prepararán 4 platos proporcionados por los organizadores, cada uno compuesto por los dos aperitivos.

PRESENTACIÓN EN BUFFET

- 4 piezas ácido-gamba
- 4 piezas amargo-vegetal

DUO DEL MAR

PLATO 2: DÚO DEL MAR

Elaboraciones fría y caliente utilizando bacalao, salmón, vieira y langostinos Los 4 productos de usos obligatorio.

A REALIZAR:

- 8 porciones frías (máx. 80 g)
- 8 porciones calientes (máx. 80 g)

Se prepararán 4 platos proporcionados por los organizadores, compuestos de una porción fría y una caliente, esta última acompañada por salsa holandesa. Si la salsa es enviada en un recipiente este debe ser provisto por cada equipo.

Presentación en Buffet

- 4 porciones frías
- 4 porciones calientes (presentadas frías)

CERDO

PLATO 3: CERDO

Solomillo de cerdo estilo Wellington con salsa Albuféra y guarnición libre. **2 Piezas 4 porciones**

INSTRUCCIONES

La receta debe llevar solomillo y panceta de cerdo.

- Traer preparado: precocción del Wellington, así como elaboración de la masa.
- Terminar día de la competencia: Elaboración del Wellington (moldeado, montaje), cocción del producto y preparación del relleno y la salsa (opcionales).

PREPARACIÓN:

Dos porciones de 4 raciones.

DEGUSTACIÓN

Primer plato: **4 platos** individuales, proporcionados por los organizadores, que se servirán calientes. Cada plato contiene:

- Una porción de filet mignon al estilo Wellington, este será porcionado frente al jurado de degustación, por un miembro de los jueces.
- Salsa Albuféra
- Guarnición a elegir.(libre)

Si la salsa es enviada en un recipiente este debe ser provisto por cada equipo.

Presentación en Buffet

- 1 pieza entera (4 porciones) con corte de una porción dejando ver su interior. (frio) + guarnición y salsa

POSTRE

PLATO 4: POSTRES

Pieza montada y profiteroles según especificaciones del reglamento.

Detalles del Croquembouche:

- El montaje debe realizarse el día de la competencia.
- Crear un croquembouche con entre **50 y 60 profiteroles** rellenos de crema de vainilla de Madagascar.
- De forma cónica, sin soporte.
- Se debe incluir aplicación de nougatine.
- Tema: Aniversario del ICC (10.ª edición). Las decoraciones pueden venir listas y terminarse y ensamblarse durante el concurso.
- Altura máxima total del croquembouche: **50 cm.** (incluyendo decoraciones).
- Se permite el uso de colorante, glacé royal, pastillaje, azúcar estirado, etc.

DEGUSTACIÓN

4 platos provistos por la organización, cada uno con:

- 1 chou relleno de crema de vainilla y decorado con nougatine
- 1 chou con frutas exóticas y salsa caliente de chocolate

La pieza montada será presentada por miembros del jurado al mismo tiempo del servicio de los platos de postre, en una bandeja o pedestal provisto por la organización.

Presentación en Buffet

- La pieza montada con su decoración.