

Premio Internacional
de Alta Pastelería
Paco Torreblanca



Si eres estudiante École te invitamos a participar en este concurso, que llevará tus talentos directos hasta uno de los más grandes pasteleros a nivel mundial. Paco Torreblanca con más de cuatro décadas de experiencia, ha formado a generaciones de pasteleros y es autor de varios libros de referencia en el sector. Sus creaciones, admiradas por su precisión y belleza, han marcado tendencia en el mundo de la repostería.

PARTICIPACIÓN

El concurso contempla la participación individual de estudiantes regulares de École, de cualquier generación, los cuales deberán proponer una receta y elaborar una torta de chocolate.

OBJETIVO

Seleccionar al mejor estudiante pastelero representante de la escuela para competir en la final nacional del concurso "Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca", en la modalidad Mejor Torta de Chocolate.

Quienes deseen participar en este concurso deben cumplir las siguientes etapas:

FASE 1: Inscripción hasta el 2 de junio en el link que se detalla más adelante.

FASE 2: Envío de propuesta de la torta de chocolate hasta el viernes 6 de junio.

FASE 3: Selección interna École viernes 13 de junio.

FASE 4: Competencia interna École 27 de junio.

FASE 5: Final Nacional concurso jueves 31 de julio 2025.

PREMIOS

Ganadores Internos de Cada Escuela:

El ganador de cada clasificatoria interna de las instituciones participantes recibirá una beca para cursar el Máster de Alta Pastelería Torreblanca Online en la edición de septiembre 2025. La beca incluye acceso a las clases en directo a través de ZOOM, así como acceso al grupo de trabajo con los profesores y tutorías.

Ganador Nacional:

El ganador de la final nacional será premiado con una beca académica para cursar el Máster de Alta Pastelería Torreblanca presencialmente en España. Esta beca cubre los gastos de matrícula, equipamiento y materiales necesarios durante la realización del curso.

Quienes estes interesados deben:

FASE 1: Inscribirse en el link:

<https://escuelatorreblanca.com/chile-inscripcion-premio-torreblanca-estudiantes> antes hasta el 2 de junio.

FASE 2: Enviar su propuesta de Torta de Chocolate al: vcm@escuelaculinaria.cl la información que se detalla a continuación, hasta el 6 de junio del 2025, con la siguiente información:

Nombre estudiante

Apellido estudiante

Semestre

Rut

Cada estudiante deberá colocar un nombre creativo a su torta de chocolate, la que debe ser presentada y explicada por escrito, junto con un boceto y alguna referencia de montaje (imagen)

REQUISITOS DE LA TORTA

Torta de Chocolate con Vainilla:

Cada concursante debe elaborar 3 tortas iguales en la que predomine el sabor a chocolate, incorporando vainilla como ingrediente complementario. Tanto el chocolate como la vainilla utilizados son de libre elección, pudiendo emplearse en diferentes formas o texturas según la creatividad del participante.

Composición:

La torta deberá tener un sabor netamente chocolatero, con la vainilla presente en su interior, ya sea como crema, mousse, gelificado u otra técnica de pastelería.

Peso:

Las tortas deben pesar entre 600 g y 1000 g. c/u.

Formato y Dimensiones:

El candidato tiene total libertad para decidir el formato y dimensiones de su torta. Podrá utilizar cualquier tipo de molde o elemento decorativo que considere oportuno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación de las tortas presentadas en las eliminatorias internas seguirá los siguientes criterios:

- Trabajo, limpieza y organización
- Aspecto visual
- Corte
- Textura
- Decoración

FASE 3: Selección interna 13 de junio. En esta fase se seleccionan 5 estudiantes que participarán en la final de la competencia interna en École, los cuales serán informados vía mail.

FASE 4: Competencia interna École 27 de junio.

Los 5 estudiantes deben presentarse el 27 de junio en el taller Robuchon a las 8:00 hrs.

La competencia tendrá una duración de 4 horas aproximadamente.

El jurado estará compuesto por chef internos e invitados.

- Cada participante debe realizar el pedido de insumos y pañol, les tendrá preparada una caja a cada uno. Todas las materias primas serán proporcionadas por la Escuela, excepto aquellas adicionales permitidas en las bases, que deberán traerlas por su cuenta.
- Cada participante deberá cumplir con las mismas normas de vestimenta e higiene determinadas por el reglamento de la Escuela, siendo razón de descalificación el incumplimiento de cualquiera de estas.
- El taller debe entregarse limpio, característica que también se considerará en la evaluación.
- El participante certificará que la torta que preparará es elaboración propia y que está libre de derechos que puedan afectar a terceros.
- El organizador, Escuela Culinaria Francesa, adquiere el derecho y facultad de publicar y usar las recetas presentadas, con fines promocionales en tiempo indefinido, otorgándole los créditos respectivos al autor.

FASE 5: Final Nacional del concurso el 31 de julio 2025. Los detalles se enviarán a los seleccionados.

Los esperamos!