

Russian Bean-to-Bar Chocolate Award - первая премия для российских производителей bean-to-bar шоколада

Впервые в рамках выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo 2022 состоится вручение производителям bean-to-bar шоколада Национальной премии Russian Bean-to-Bar Chocolate Award.

Целью конкурса Russian Bean-to-Bar Chocolate Award является не только поддержка развития российской индустрии производства шоколада, ее новых трендов, но и обмен опытом между специалистами. Конкурс нацелен на российских производителей bean-to-bar шоколада, которые создают шоколад, контролируя все этапы его производства: от закупки какао-бобов, их обжарки, помола и до получения готового продукта.

Отбор на премию RBCA проходит по четырём категориям:

- Горький плиточный шоколад Single Origin;
- Темный плиточный шоколад;
- ЗОЖ-шоколад;
- Шоколад с добавками.

Конкурс проводится в несколько этапов:

- 1 этап – подача заявки: 1 декабря – 1 февраля 2022 года;
- 2 этап – отправка образцов: 1 февраля – 1 марта 2022 года;
- 3 этап – оценка шоколада дегустаторами: 14 марта 2022 года;
- 4 этап – оценка шоколада судьями: 15–16 марта 2022 года.

В дегустационной оценке шоколада может принять любой желающий, заполнивший заявку по ссылке <https://forms.gle/6LfLmScdNJEQxieeb>. В случае большого числа заявок организатор оставляет за собой право отобрать для дегустационной комиссии участников с наибольшим опытом и квалификацией.

В судейский состав премии вошли сертифицированные дегустаторы, профессиональные шоколаты и кондитеры:

Главный судья Премии

Андрей Хачатурян. Эксперт в области какао-бобов и производства bean-to-bar шоколада, основатель шоколадной мануфактуры Fresh Cacao, дегустатор шоколада, автор и ведущий курса «Погружение в bean-to-bar»

Анастасия Мирошкина. Автор блога о bean-to-bar шоколаде @bestdessertshunter, сертифицированный дегустатор шоколада ПССТ (2 уровень), владелица интернет-магазина bean-to-bar шоколада chocohunter.ru, ведущая авторских мастер-классов по дегустации шоколада.

Ольга Пениоза. Кондитер-шоколаты, эксперт международного уровня, сооснователь кондитерской “Имбирный лис”, ведущий преподаватель курса “Шоколадные игры” и соавтор шоколадных форм YOXI. Международный консультант по кондитерскому искусству, основатель школы FOXCLAB

Марина Осадченко. Основатель школы, технолог, сертифицированный дегустатор шоколада и какао ИТСС, автор уникального курса “Химия процессов. Веган конфеты”.

Полина Владимировна. Q-Инструктор сертификации Q-грейдеров, мастер Q-обработки, основатель компании «ХиБинс», автор и ведущая онлайн-курсов «Супертейстер».

Юлия Харитоновна. Профессиональный шеф кондитер с 20-летним стажем в профессии, основатель кондитерской JKPatisserie, дважды участник международного конкурса по кондитерскому искусству в Париже Mondial Des Arts Sucrés, сертифицированный дегустатор по шоколаду и какао ITTCC.

Сергей Рулев. Бренд шеф кондитер по разработке концептуальных десертов для ресторанных и кондитерских проектов. Более 20 реализованных проектов в разработке ассортимента и постановки производственных цехов в России и за рубежом, 15 лет работы в кондитерской сфере и ресторанах с мишленовскими шефами, основатель онлайн-проекта по обучению Concept Dessert.

Анна Благовидова. Сертифицированный дегустатор шоколада и какао ITTCC (2 уровень), судья финала (World Final) International Chocolate Awards, патишье из Японии, технолог производства bean-to-bar шоколада.

Андрей Канакин. Шоколатье, основатель кондитерской школы PASTRY.PRO победитель и призер множества конкурсов в России и за рубежом.

По результатам проведения конкурса, на основании выбора, сделанного судьями, в каждой категории согласно набранным баллам будут присвоены знаки отличия, которые компания сможет разместить на своей упаковке:

- Gold Award
- Silver Award
- Bronze Award.

Имена победителей будут объявлены заранее на официальных ресурсах Премии, награждение состоится 8 апреля 2022 года в рамках выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo. Образцы, набравшие большего всего баллов по результатам оценки дегустаторов, будут дополнительно отмечены Организатором.

В рамках выставки можно будет продегустировать все образцы шоколада, удостоенные наград.

Подробнее с регламентом Премии можно ознакомиться на сайте www.chocolateaward.ru

Организатор:

Выставка Coffee Tea Cacao Russian Expo - главное отраслевое мероприятие в сфере кофе, чая, какао, шоколада. В рамках мероприятия организованы: выставка, конференционная программа, образовательные семинары и мастер-классы, дегустации, профессиональные соревнования среди бариста, обжарщиков, чайных мастеров, производителей шоколада. Сайт выставки: www.coffeetearusexpo.ru

Контакты организатора:

Юлия Чантурия
js@coffeetea.ru
+7 495 935 87 07