



ANEXO REGLAMENTO

7ª COPA ARGENTINA DEL HELADO ARTESANAL

ANEXO II

DETALLE DEL EQUIPAMIENTO PARA LA ELABORACION PROVISTA POR EL COMITÉ ORGANIZADOR.

Cada box de trabajo, ubicado frente al público, contará con el siguiente equipamiento:

- 1 Productora de helado de tipo compacta (pasteurización y mantecación en una misma máquina);**
- 1 abatidor de temperatura;**
- 1 batidora planetaria;**
- 1 microondas;**
- 1 balanza de precisión de 1 gramo**
- 1 mesa de trabajo**
- 3 bachas de helado**

El área común contará con el siguiente equipamiento:

- 2 freezer vertical
- 1 freezer común
- 1 heladera de media temperatura (leche, crema, etc.) de 2 puertas
- 6 metros lineales de estanterías con 50 cm de profundidad
- 1 bacha de lavado (50x70) con mesada de 150 cm (agua caliente y fría)

La zona de presentación contará con:

- 1 vitrina para exposición de la bachas
- 2 exhibidoras vertical vidriada para las copas y los postres



COPA ARGENTINA
del Helado Artesanal
• *7ma Edición* •



FEDERACIÓN TRABAJADORES
PASTELEROS
SERVICIOS RÁPIDOS - CONFITEROS - HELADEROS
PIZZEROS - ALFAJOREROS

ANEXO REGLAMENTO

7ª COPA ARGENTINA DEL HELADO ARTESANAL

ANEXO III

DETALLE DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACION PROVISTA POR EL COMITÉ ORGANIZADOR.

Cada equipo tendrá a disposición las siguientes materias primas:

- Leche entera fluida pasteurizada
- Crema de leche
- Yema de huevo pasteurizada y huevos frescos
- Azúcar (Sacarosa)
- Dextrosa
- Glucosa deshidratada
- Azúcar invertido
- Cobertura de chocolate (amarga, semiamarga, blanca)
- Cacao 10-12
- Leche en polvo descremada
- Leche en polvo entera
- Dulce de leche heladero