



REGOLAMENTO EXTRA-OVERALL



21-22 APRILE 2018

EX TIRO AL VOLO - MURATA | REPUBBLICA DI SAN MARINO



REGOLAMENTO EXTRA-OVERALL

DESSERT: TRIPLE CHOCOLATE CAKE

La preparazione dovrà avere le caratteristiche base della classica torta triplo cioccolato: strati sovrapposti ben separati formati da pan di spagna (al cioccolato o in qualsiasi altra variante), una o due differenti ganache al cioccolato (a seconda che abbiate fatto il pan di spagna al cioccolato o meno) e una glassa di copertura. Soddisfatte queste caratteristiche ogni team potrà aggiungere e interpretare la ricetta a suo piacimento

Tutte le parti che richiedono cottura dovranno essere realizzate interamente nel barbecue

Il team avrà la facoltà di decidere come presentare la preparazione (intera, monoporzioni, etc) purchè vengano consegnate 6 porzioni.

Le Torte consegnate intere, non affettate, non saranno giudicabili.

Il dolce dovrà essere riconducibile al sapore della cottura bbq.

Non saranno accettate torte con parti preconfezionate o semilavorate, pena la squalifica del piatto.

L'impiattamento sarà libero e il piatto di portata a discrezione del team

VEGGIE: POLPETTE

Le polpette dovranno essere preparate sul momento ed essere cotte rigorosamente al bbq.

Il team avrà facoltà di scegliere il sistema di cottura che preferisce (umido, Dutch oven, grilling, low and slow...) purchè presentino lo smoke profile caratteristico della cottura bbq.

L'impasto e l'eventuale ripieno potrà contenere qualsiasi ingrediente al di fuori della carne in tutte le sue accezioni. Sono permessi formaggi e uova.

Le polpette dovranno essere servite calde.

Ogni team dovrà presentare 6 porzioni (una per ogni giudice)

La presentazione sarà libera e il piatto/contenitore di portata a discrezione del team



THREE TOWERS **BBQ** *Fight*

HOME DISH: PASSATELLI

La preparazione dei pasatelli dovrà tenere conto della ricetta originale che prevede l'utilizzo di uova, pane e Parmigiano. Partendo da questi ingredienti obbligatori ogni team potrà sviluppare la propria versione del piatto purchè cotto interamente al bbq con sapori ad esso riconducibili.

Il tipo di condimento sarà a discrezione del team senza limitazioni di sorta.

Ogni team dovrà presentare 6 porzioni, una per ogni giudice

L'impiattamento sarà libero e il piatto di portata a discrezione della squadra

SANDWICH: PIADABURGER

Il sandwich dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

Piadina romagnola preparata dal team, stesa sul momento e cotta sul barbecue.

Polpetta di carne a libera interpretazione

Tutte le parti che richiedono cottura dovranno essere eseguite al bbq.

Non saranno accettate piadine confezionate, pena la squalifica del piatto.

Per questioni igieniche saranno preferibilmente da evitare le cotture al sangue. Ogni team dovrà presentare 6 porzioni distinte (6 panini o 6 pezzi)

L'impiattamento sarà libero e il piatto di portata, così come la totalità degli ingredienti, saranno a carico del team.