

I CONCURSO REGIONAL DE PASTELERÍA: “DULCE CUMBRE 2026”

FICHA TÉCNICA DE RECETA Y MATERIALES (LLENADO MANUAL)

1. DATOS DEL PARTICIPANTE Y POSTRE

Nombre del Participante: _____	Código: PAR-_____
Nombre del Postre: _____	Empresa: _____

2. INGREDIENTES Y PORCENTAJES (Obligatorio: Cacao ≥ 20% | Quinoa ≥ 15%)

Sub-preparación	Ingrediente / Insumo	Cantidad (g/ml)	Porcentaje (%)
TOTALES DE RECETA (Cacao ≥ 20% Quinoa ≥ 15%)		_____ g	100 %

3. PREPARACIONES PREVIAS Y PREPARACIÓN EN CONCURSO

Elaboraciones Previas Traídas (ej. purés, isomalt, fermentaciones >24h):

1. _____
2. _____

Resumen del Procedimiento / Montaje durante las 2 horas de concurso:

4. UTENSILIOS Y MATERIALES QUE TRAE EL PARTICIPANTE

Escriba los moldes, vajilla (4 platos) o utensilios especiales que traerá para su uso personal:

- Moldes / Aros: _____
- Vajilla / Platos: _____
- Otros Utensilios: _____

Firma del Participante

V°B° Comisión Técnica Evaluadora