



## Regras para seleção Coppa del Mondo del Panettone - Brasil.

### PANETTONE TRADITIONAL

Todos os profissionais, domiciliados no Brasil são aptos à competição da seletiva que será realizado na FIPAN 2025 sairá o candidato que representará o Brasil da final na Milão - Itália, programada para novembro de 2026.

1. **Após confirmação da participação** do comitê organizador (CMP), o candidato deverá enviar um e-mail para: [segreteria@cpanettone.com](mailto:segreteria@cpanettone.com) com cópia para [contato@levainescola.com.br](mailto:contato@levainescola.com.br) com a receita do panettone, que ele levará para o concurso, com a ficha técnica para a produção de 10 Kg de massa para panettone com todos os ingredientes indicados em gramas, acompanhada de uma declaração assinada de que todos os ingredientes utilizados cumprem com os requisitos legais e que somente ingredientes permitidos por estes regulamentos foram utilizados para fazer o panettone.
2. **Cada participante deve apresentar** o painel de juízes com: 3 panettones pesando 1.000 g, tolerância de 30 g acima ou abaixo incluindo a forma de papel. Os panettones devem ser entregues em uma embalagem com todos os detalhes do participante.
3. **Os panettones serão entregues** a uma pessoa designada pela CMP, que os numerará e os transferirá para embalagens adequadas para garantir seu frescor e anonimato.
4. **O produto a ser avaliado só será conhecido** pela administração da Levain Escola de Panificação, que só a tornará pública quando os resultados forem divulgados.
5. **O júri não saberá o nome do participante** do panettone no momento da degustação. Será composto por mestres padeiros com experiência comprovada na produção de panettone e um presidente de júri. A avaliação será baseada no formulário de avaliação especialmente criado pela CMP.  
A avaliação dos jurados não pode ser contestada.
6. O panettone a ser feito para a competição é de apenas um tipo:

**Panettone de frutas cristalizadas e passas do tipo Milanese (ver foto anexa no final deste documento). Recomendamos vivamente o uso de uma forma rígida.**

Forma alta, corte cruzado, fermentação natural, com duplo impasto.

Peso do panettone entre 970 g e 1030 g, incluindo o fundo. A não-conformidade de peso pode levar a uma penalidade a ser decidida pela CMP e os jurados.



7. O Panettone deve ser julgado de acordo com os seguintes critérios:

- Aparência externa
- Aspecto interno quando cortado (Textura e Cor interna)
- Quantidades de frutas e sua distribuição.
- Suavidade, Mastigabilidade, análise de fibra longa e/ou gorduroso.
- Aroma, cheiro (pontuação duplo)
- Sabor e aromaticidade “levain” (pontuação tripla)

8. **Ingredientes permitidos:**

Farinha de trigo, fermento natural (levain, massa madre, levito madre); farinha de malte, extrato de malte, manteiga, manteiga clarificada, creme de leite, leite, leite em pó, água, gema de ovo, açúcar (sacarose, glicose, açúcar invertido, frutose), mel, favas de baunilha, pasta de laranja, raspas de laranja e/ou limão, cubos de laranja cristalizadas e cidra cristalizadas, uva passa, sal.

A mistura de frutas deve ser composta de: uva passa, cubos de laranja cristalizadas e cubos de cidra cristalizada.

Os insumos utilizados fora da lista de ingredientes permitidos levarão à desqualificação imediata do produto. **(Proibido Fermento comercial fresco ou seco, pré-mistura e essências artificiais)**

Em caso de dúvida, o produto pode ser analisado por um laboratório certificado.

9. **Data e lugar de entrega:** dos panetones a serem avaliados será no dia 21/07/2025 das 10 às 16 hs.

**LEVAIN ESCOLA DE PANIFICAÇÃO.**

**Rua Domingos de Moraes 2036 – vila Mariana  
CEP – 04036-000 São Paulo - S.P.**

***A CMP e a LEVAIN Escola de Panificação se isenta de qualquer dano sofrido pelo produto durante o transporte. Produtos entregues após o horário e data indicados no regulamento não serão levados em consideração.***

Produtos entregues com nomes que não estejam em conformidade com o formulário de entrada não serão considerados.



10. **Dia de seleção:**

**A Seleção será realizado na Fipan 2025 , a data exata será anunciada em breve.**

- A taxa no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais)  
(neste valor estará incluso a Dolmã para competidores)

**Só é pagável após receber a confirmação de que a entrada foi aceita pelo comitê organizador na conta informada abaixo**

SANTANDER - 033

AG. 0086 - AUGUSTA -JARDINS

C/C. 13.002.907-6

CRÉDITO: SHIMURA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA LTDA ME -

CNPJ 04.923.543/0001-31

Chave PIX: 04.923.543/0001-31

*O envio do comprovante de depósito e ficha de inscrição por e-mail, é o que assegura sua vaga*

**Ao devolver o formulário de entrada assinado, você aceita estes regulamentos na íntegra.**

**Obs: Para a final na Itália, você terá que usar os produtos dos patrocinadores, que serão fornecidos diretamente pelos patrocinadores sem custo no momento apropriado.**

**Nenhum reembolso será feito por qualquer motivo, por razões óbvias de organização**

**Regras oficiais para a seleção foram feitos pelo comitê técnico da CMP.**

Rogério Shimura

Levain Escola de Panificação

Giuseppe Piffaretti

Presidente CMP

Segue modelo do Panetone:

