



VOCALIA DE FIESTAS

CONCURSO MASTERCHEF MINI 2026

MASTERCHEF MINI POR EQUIPOS 2026

BASES DEL CONCURSO

1. Certamen gastronómico de carácter social dedicado a todos los socios entre MENORES DE 9 AÑOS que sean aficionados a la cocina. Tiene como objetivo que los participantes disfruten elaborando una sencilla receta.
2. El concurso es presencial y se desarrollará el día 5 de septiembre de 2026, a partir de las 12:00h en la terraza del RCTC, y tendrá una duración de 1h 30min máximo para su elaboración.
3. Cada equipo estará compuesto por un máximo de 4 concursantes acompañados por 2 padres o madres que elaborarán galletas de mantequilla.
4. Se aportarán los ingredientes básicos para su elaboración , pero cada grupo podrá traer los ingredientes que crea conveniente para realizar una receta original y creativa. Los ingredientes que aportará el RCTC:

- 250 g **mantequilla** a temperatura ambiente
- 150 g **azúcar**

- 1 **huevo**
- 400 g **harina**
- 1 cucharadita de **vainilla** (opcional)
- Una pizca de **sal**
- 1 cucharadita de levadura

Y su elaboración será:

- **Batir la mantequilla** con el azúcar hasta que quede crema.
- Añadir el **huevo** y la **vainilla**. Mezclar.
- Incorporar la **harina** , la levadura y la **sal** poco a poco hasta formar una masa.
- Hacer una bola, envolver en film y **reposar** . **(durante el tiempo de espera se limpia la mesa y la desinfectamos para trabajar la masa)**
- Estirar la masa con rodillo y cortar con **moldes divertidos**.
- Hornear a **180 °C durante 10–12 min** hasta que los bordes empiecen a dorarse.
- Dejar enfriar y decorar .

5. No se admitirán elaboraciones precocinadas previamente. En caso de traer algún elemento precocinado de casa el equipo será sancionado con tiempo de su elaboración.

6. Los concursantes deberán venir provistos de utensilios necesarios como bol , rodillo, moldes.... y de plato para su presentación. Se facilitará horno.

7. Las galletitas, a las que no pueden faltar su nombre creativo, serán presentadas por todos los integrantes del equipo (solo niños/as) quienes defenderán su trabajo y atenderán a las preguntas que les formulen los miembros del jurado.

8. El jurado valorará lo siguiente:

- APARIENCIA Y PRESENTACIÓN (de 1 a 5 puntos)
- EL SABOR y utilización de INGREDIENTES.. (de 1 a 5 puntos)
- ORDEN Y LIMPIEZA del puesto durante la elaboración. (de 1 a 5 puntos)
- CREATIVIDAD Y ORIGINALIDAD. (de 20 a 40 puntos)

9. Durante el desarrollo de la actividad se realizarán fotografías a los participantes y familiares, con fines documentales del RCTC y para difusión en redes sociales.

10. PREMIOS:

-PRIMER PREMIO: ¡¡¡SORPRESA!!!

-SEGUNDO PREMIO: ¡¡¡SORPRESA!!!!

.

11. El plazo de inscripción termina el 3 de septiembre de 2026 a las 24:00 horas, Pueden hacerlo en el formulario del calendario de fiestas, describiendo nombre del equipo, nombre de los participantes y datos del capitán o representante mayor de 18 años (email y teléfono)

12. El RCTC se reserva el derecho de anular o modificar el CONCURSO por motivos técnicos, u operativos, modificando en lo necesario las presentes bases, y avisando previamente a los inscritos.

LAS CONSULTAS QUE CADA EQUIPO NECESITE REALIZAR SE HARÁN EXCLUSIVAMENTE POR EMAIL A LA DIRECCION:
vocaliacultura@cabezarrubia.com