

# bases



mejor **bombón**  
artesano  
de españa | 2025

**1.** Buscamos el mejor bombón artesano de España 2025. Entendemos por bombón aquel bocado de chocolate relleno en el que el chocolate es el gran protagonista, tanto en la parte exterior como en el interior. Según la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate, para que el bombón pueda ser considerado y denominado como tal, el contenido en chocolate debe representar al menos un 25% de la masa total del producto.

**2.** Cada bombón debe pesar entre 6 y 14 g.

**3.** Cada bombón debe estar formado por al menos 2 texturas interiores, y una de ellas debe ser obligatoriamente una ganache o trufa. Para la otra u otras texturas interiores se puede recurrir a todo tipo de cremas, caramelos, gelatinas, pastas de fruta, pralinés, giandujas, crujientes, galletas.... Todo se admite y todo es posible dentro de esas 2 o más texturas interiores.

**4.** Las formas y formatos, sistemas de elaboración, moldes y acabados son totalmente libres, a criterio del participante.

**5.** Los bombones no deben incluir placas serigrafiadas con logotipos, iniciales, inscripciones u otros elementos identificativos que permitan al jurado saber quién es el autor.



**6.** Pueden participar en este concurso todos los establecimientos de pastelería, chocolatería, panadería y afines con obrador artesano y elaboración propia, ubicados en España. Es indispensable disponer de un punto físico de venta al público.

**7.** Se aceptará un único bombón por cada establecimiento participante. Los candidatos deberán presentar un mínimo de 25 unidades iguales.

**8.** Los interesados deberán inscribirse en [www.booksforchefs.com](http://www.booksforchefs.com) a partir del 4 noviembre. Para cualquier duda puedes enviar un whatsapp al 690 217 824.

**9.** Los participantes tienen tres opciones para presentar sus bombones a concurso:

- Enviarlos directamente al lugar de la celebración del concurso para que lleguen antes de las 13.00 h del 30 de enero de 2025.

- Entregarlos directamente en el lugar de la celebración del concurso antes de las de las 13.00 h del 30 de enero de 2025.

- Prepararlos para que el servicio de recogida de Dulcypas (gratuito) se encargue directamente del envío. En este caso, Dulcypas le propondrá el día y franja horaria para la recogida de los bombones en su propio establecimiento.



**10.** Los bombones se enviarán perfectamente embalados y protegidos para que lleguen a su destino en perfectas condiciones. Se recomienda el uso de bolsas isotérmicas, cajas de porexpan u otros embalajes apropiados que ayuden a la conservación óptima de los bombones durante su transporte hasta la recepción por parte de la organización del concurso. Una vez recepcionados los bombones se mantendrán a una temperatura estable en torno a los 16°C. Dulcypas, como organizador del concurso, no se hará responsable de los daños que puedan sufrir los bombones durante el transporte.

**11.** Cada participante tendrá en cuenta el tiempo que debe transcurrir entre la elaboración de sus bombones y la evaluación por parte del jurado, garantizando unas condiciones óptimas de degustación.

**12.** Los participantes deberán enviar la receta de su bombón perfectamente detallada (cantidades, ingredientes y proceso completo de elaboración) al email [bombon@booksforchefs.com](mailto:bombon@booksforchefs.com)

**13.** El Jurado evaluará los bombones atendiendo a los criterios de sabor, textura y presentación. El Jurado valorará además la originalidad, si bien no será un criterio imprescindible para participar.



**14.** El Jurado concederá la máxima importancia a la calidad de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de los bombones.

**15.** El jurado realizará su evaluación y cata a ciegas, ignorando por completo a qué establecimiento participante pertenece cada bombón.

**16.** Dulcypas, como organizador del concurso, establece un único Premio absoluto “Mejor Bombón Artesano de España 2025”, al bombón que sume más puntos en la evaluación del jurado. El ganador recibirá un trofeo que le acreditará como vencedor de este certamen y un distintivo con la leyenda “Mejor Bombón de España 2025” que podrá exhibir en su establecimiento y en sus comunicaciones.

**17.** Dulcypas concederá una Mención Especial al segundo y tercer bombón clasificados.

**18.** Dulcypas hará público el fallo del jurado y anunciará el nombre del establecimiento ganador el mismo día de la final, el 31 de enero de 2025.

**19.** El establecimiento ganador y el segundo y tercer clasificados se comprometen a promocionar y comercializar sus respectivos bombones.



**20.** Dulcypas, como organizador del concurso, no hará públicas las puntuaciones de todos los bombones participantes.

**21.** El establecimiento cuyo bombón resulte vencedor absoluto no podrá participar en la siguiente edición.

**22.** Dulcypas, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de publicar las recetas y fotos de los bombones presentados a concurso.

**23.** Dulcypas, como organizador del concurso, se reserva la posibilidad de modificar las bases en favor de un correcto funcionamiento de la competición.



## II Concurso DPAS al Mejor Bombón Artesano de España 2025

\_ Fecha: 31 de enero 2025

\_ Celebración: Barcelona

\_ Más info: [bombon@booksforchefs.com](mailto:bombon@booksforchefs.com)