

A BIG THANK YOU TO OUR LOCAL SPONSORS



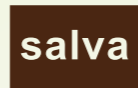
# FUTROPOLIS

THANK YOU TO OUR CENTRAL SPONSORS

— PLATINUM —



— GOLD —



— SILVER —

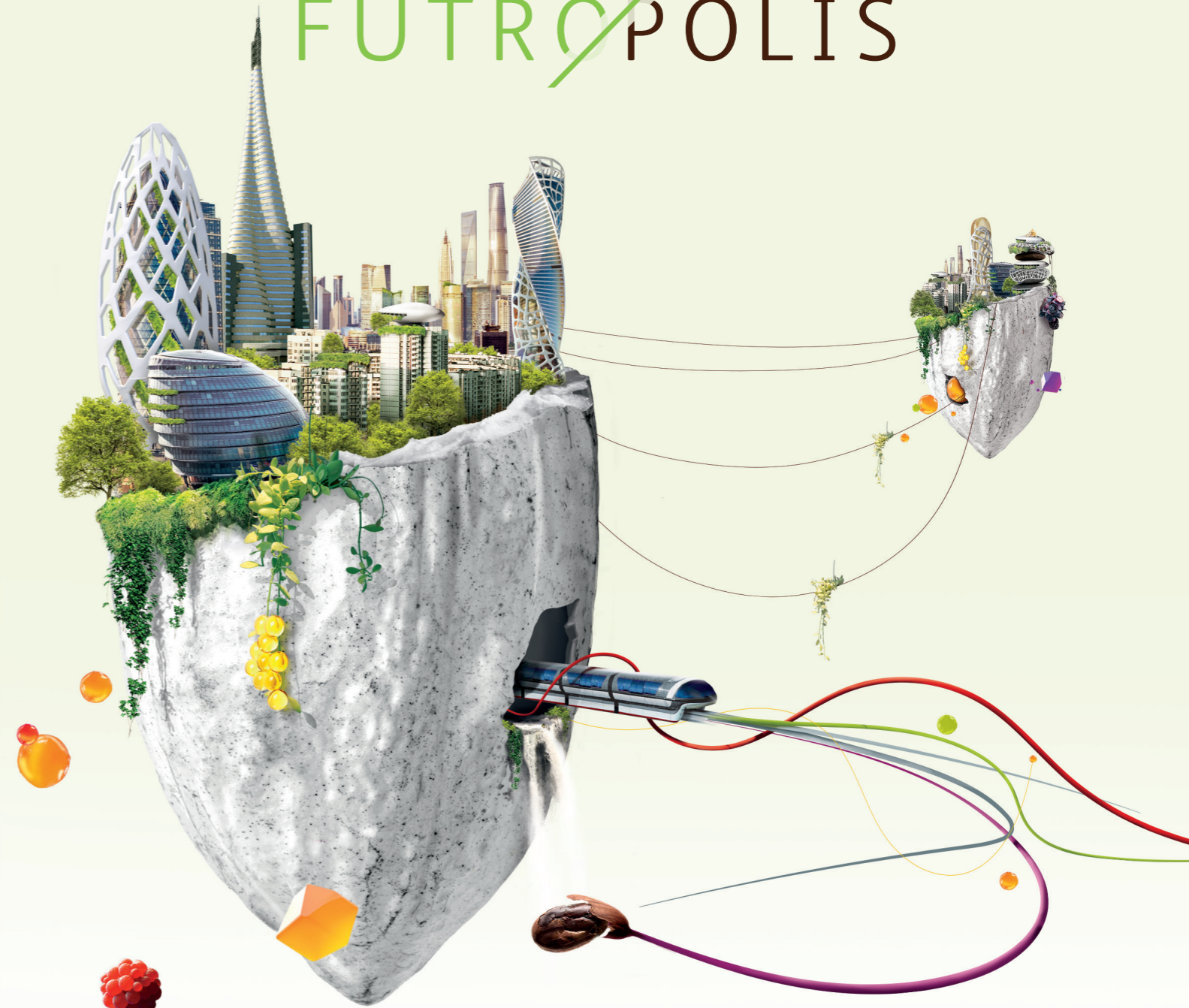


AN INITIATIVE OF



#wcmfutropolis

www.worldchocolatemasters.com



## WATCH THE NETHERLANDS' NEW LEAGUE OF CHOCOLATE TALENT

20 juni 2017 • Noordwijkerhout / Kookerij Culinary College

Walserij 66 - 2211 SL - Noordwijkerhout

www.worldchocolatemasters.com

Op 20 juni 2017 verwelkomen wij u graag in de Kookerij Culinary College voor de 7e editie van de World Chocolate Masters! In deze leaflet vindt u informatie over de wedstrijd en de verschillende randactiviteiten die zullen plaatsvinden.

## WORLD CHOCOLATE MASTERS

### Wedstrijddag

08.00: Begin van de wedstrijd

12.00: Proeven en beoordelen van de Patisserie creatie

14.00: Proeven en beoordelen van de Chocolate-to-go

16.00: Presentatie en beoordeling van het Chocolate showstuk

Einde van de wedstrijd voor de deelnemers

17.00: Prijsuitreiking + cocktail met drinks & bites

## YOUNG TALENT COMPETITION

### Wedstrijddag

12.00: Begin van de wedstrijd

14.00: Proeven en beoordelen van Patisserie creatie

16.00: Proeven en beoordelen van de Gemouleeerde praline

Einde van de wedstrijd voor de deelnemers

17.00: Prijsuitreiking + cocktail met drinks & bites

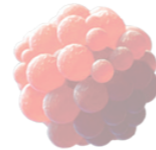
De kandidaten zullen dit jaar werken rond het thema "FUTROPOLIS". Dit thema gaat meer dan ooit over de nieuwe generatie chefs en hun zoektocht naar de smaken van de toekomst. De onderdelen van de wedstrijd bestaan o.a. uit een chocolate showstuk, een patisserie creatie en een chocolate-to-go concept.

## ONZE KANDIDATEN



### Patrick de Vries

- 23 jaar
- Woont in Enschede
- Winnaar Dutch Pastry Awards 2017
- Werkt bij Bakkerij Koopmans



### Young Talent

#### Damlyano Eijkemans

- 19 jaar
- Woont in Schijndel
- Studeert aan het Summa College Eindhoven
- Werkt bij Den Otter Patisserie

### Young Talent

#### Bas Klarenbeek

- 19 jaar
- Woont in Hillegom
- Studeert aan het Horizon College Heerhugowaard
- Werkt bij Huize van Wely

### Young Talent

#### Anne Overmeer

- 21 jaar
- Woont in Amsterdam
- Studeert aan het ROC van Amsterdam
- Werkt bij Patisserie Kuyt

### Young Talent

#### Goos Burbach

- 22 jaar
- Woont in Leiden
- Studeert aan het Culinair Centrum Beverwijk
- Werkt bij Patisserie Soetenso

## JURY

Hidde de Brabander – Jury president

Anneke Verhagen

Jacques van Bragt

Tom van Woerkum

Arthur Tuytel

24Kitchen & Dreams of Magnolia

Restaurant 't Raadhuis

Jaques van Bragt Patisserie

The Pastryclub

Arthur Tuytel Chocolaterie & Patisserie

Naast de bloedstollende wedstrijdelementen organiseren we verschillende inspiratiesessies. Geen moment van verveling dus. Alle activiteiten zijn gratis. Inschrijven is mogelijk bij binnenkomst, maar let op: vol = vol.

## WORKSHOPS

### Chocolate Flavour Trip – 30 min – Inspiratie ruimte Java

10u30 – sessie 1

11u30 – sessie 2

13u30 – sessie 3

14u30 – sessie 4

15u30 – sessie 5

16u30 – sessie 6

Net zoals wijn is chocolade ook beschikbaar in allerlei verschillende soorten en smaken. Dit is zowel afhankelijk van de oorsprong van de cacao, als van het productieproces. Tijdens deze halfuur durende flavour trip leert u de verschillende, expliciete smaken van verschillende Origine chocolades kennen.

### De food trends van 2020 – 30 min – Inspiratie ruimte Mexique

10u30 – sessie 1

11u30 – sessie 2

13u30 – sessie 3

14u30 – sessie 4

15u30 – sessie 5

16u30 – sessie 6

#### Chef: Jurgen Koens

Ook benieuwd naar de foodtrends van de toekomst? Waar zijn consumenten over enkele jaren naar op zoek? En waarmee trek je de nieuwe generatie aan? Jurgen toont zijn interpretatie van 3 belangrijke opkomende trends. Aan de hand van verschillende applicaties laat hij vernieuwende smaken, kleuren, texturen en technieken zien.

### Or Noir Virtual Reality sessie – 15 min – Inspiratie ruimte Ghana

De hele dag doorlopend

Klaar voor een geweldige reis naar een cacaoplantage? Dwaal rond in het Or Noir lab, waar chefs hun eigen signatuur chocolade creëren, en maak kennis met de verschillende smaken van cacao.

## CHEFSESSIES

### Futropolis; de smaken van de toekomst – 30 min – Kookeiland Cuba

13u30 – sessie 1

14u30 – sessie 2

15u30 – sessie 3

16u30 – sessie 4

#### Chef: Marike van Beurden

Laat u inspireren door Marike van Beurden. Haar thuisbasis ligt in Hong Kong, maar Marike reist de hele wereld over. Hier komt zij in aanraking met de nieuwste ontwikkelingen binnen de food-wereld. Maak kennis met haar inspiratiebronnen en ervaar hoe Marike de smaken van de toekomst interpreteert.

### Futropolis; 3 ingrediënten x 3 creaties – 30 min – Kookeiland Tanzania

13u00 – sessie 1

14u00 – sessie 2

15u00 – sessie 3

16u00 – sessie 4

#### Chef: Nils Hendrikse

Top-patisier, chocolatier en ijsbereider Nils Hendrikse inspireert u met zijn eigen signature dishes. Hij toont hoe u 3 ingrediënten, in 3 verschillende gerechtjes kunt toepassen. Nils linkt zijn creaties aan het Futropolis thema en geeft u handige, toegankelijke tip & tricks voor binnen uw eigen bedrijf.