

OLYMPIADES DES METIERS

Sélections Régionales « Bretagne »
Informations générales
Métiers « pâtisserie »

1. Nature des épreuves

Les épreuves des sélections régionales visent à désigner le (la) candidat (e) qui représentera la région Bretagne à la finale nationale fin mars 2007 à Amiens.

2. sujet

thème : LA MER
On vous demande de réaliser :
<u>Gâteaux:</u> 2 entremets de diamètre de 200 de diamètre hauteur 45, parfum dominant la pomme, une fleur en sucre satiné que vous poserez à coté de l'entremets. Un entremets sera choisi par le jury pour la dégustation. Inscription au cornet obligatoire du thème sur les entremets.
<u>Petits fours frais et secs</u> Petit fours secs 20 pièces de tuiles aux amandes Petits fours frais A partir de 4 blancs fabriquer des macarons aux citrons 10 petits fours de chaque seront déguster par le jury
2 St honoré de 8 personnes garni avec une crème mousseline au praliné Vous pouvez amener les deux fonds de St Honoré avec vous.
<u>Chocolat confiserie</u> Vous réaliserez : 1 plaque de bonbons moulé, garni avec un praliné noisette 30 bonbons trempés dans la couverture fondante à partir d'une ganache à la passion 20 bonbons au chocolat de chaque sorte seront présentés sur une pièce en chocolat sur le thème, poids maximum + ou - 10% : 2 kg 10 bonbons de chaque seront déguster par le jury

Pâte d'amande

4 figurines ou objets en deux exemplaires identiques sur le thème, le poids par pièce ne doit pas dépasser 100g

Les pièces doivent être formées à la main, seule la pâte d'amandes est permise d'être utilisées

Liste des ingrédients et matériel mis à disposition des candidats

Matière		Matériel mis à disposition
Acide tartrique	Pâte d'amande 33%	Batteur
Amandes effilées	Pâte d'amande 50%	Gaz
Amandes hachées	Pâte de noisette	Frigo statique par candidat
Beurre	Citrons	Plan de travail 1.70 xx0.60
Beurre de cacao	Poudre d'amande	Four statique
Blancs d'œufs	Praliné noisette	Four ventilé
Colorants	Sirop de glucose	Une trempeuse chocolat
Crème	Sucre	
Crème de tartre	Sucre glace	
Farine	Sucre isomalt	
Gélatine	Chocolat noir, ivoire	
Jaunes	Pulpe de passion	
lait	Passoa	
Œufs		

3. Organisation

Accueil des candidats le **vendredi 19 janvier 2007 à 8 heures**

Début de l'épreuve : 1^{er} jour

9 h00 / 12 h00 épreuve

12h00 / 13h00 repas

13 h00 / 17h30 épreuve

Le samedi 20 janvier : début 8 heures, fin de l'épreuve 11h30

Durée total de l'épreuve : 11h

Les dégustations seront à prévoir :

1^{er} jour à 16 h : 6 tuiles, 6 macarons

2^{ème} jours à 11 heures : 6 bonbons moulés, 6 bonbons trempés, un entremets et un st Honoré que le jury choisira.

Les plateaux et dentelles seront fournis par le CFA pour la dégustation et la présentation

Les présentations seront présentées sur le plan de travail pour 11h30 le samedi 20 janvier

Les candidats prévoiront une veste propre et une toque pour la proclamation des résultats.