

SIRH+
EUROPAIN

SIRH+
BAKE CONTESTS

23 & 24
JANVIER
2024



SUJET DE L'ÉPREUVE CATÉGORIE ESPOIRS

SUJET DE L'ÉPREUVE - ESPOIRS

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Thème : Les événements sportifs

Durée totale : 5 heures

Toutes les pesées indiquées sur ce sujet sont crues

L'ensemble des fabrications de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie sera présenté sous forme d'un buffet pour que le jury puisse noter le travail réalisé.

Un livret est à fournir avec le descriptif des différents produits réalisés.

Une assiette par secteur de production sera présentée au jury par le candidat, avec explication à fournir au micro.

Après dégustation, seuls la pièce décorée et l'entremets factice accompagné de son présentoir seront présentés aux visiteurs dans un espace dédié.

La veille de l'épreuve, vous aurez une heure maximum, si vous le désirez, pour pétrir la pâte levée (brioche et pain au lait) et la pâte levée-feuilleté (croissants et pains au chocolat), préparer des pesées. Tout le reste est interdit.

Toute création devra être libre de droit. Chaque équipe et école assurera directement la responsabilité de l'utilisation de marques, logos, ou chartes graphiques.

BOULANGERIE

Aucun additif ne sera autorisé pour l'ensemble des pains. Les préfermentations peuvent être apportées par les candidats. Les pétrissages devront être exécutés sur place sous l'œil du jury.

+ Pain de tradition Farine type 55 ou 65

5 pains pesés à 550 g

5 bâtards pesés à 350 g

12 baguettes pesées à 350 g

16 petits pains pesés à 80 g façonnés en 4 formes différentes

+ Pain de campagne

4 baguettes pesées à 350 g

8 pains pesés à 400 g en 4 formes différentes

+ Pain viennois aromatisé sur plaque à baguette

4 baguettes pesées à 350 g

8 petits pains pesés à 80 g

SUJET DE L'ÉPREUVE - ESPOIRS

VIENNOISERIE

PÂTES LEVÉES

+ Pâte à pain au lait

1 couronne pesée à 300 g

3 pièces tressées différentes – pesées à 300 g

12 pièces pesées à environ 50 g permettant d'obtenir 6 pains au lait et 6 pièces identiques d'une autre forme

+ Pâte à brioche

La pâte à brioche est apportée par le candidat

2 brioches à tête – pesées à 250 g

2 brioches pesées à 280 g avec inclusion de produits finis et/ou de matières premières sucrés.

10 brioches à tête pesées à 45 g

10 pièces de 60 g seront garnies et déclinées en 2 sortes (*les purées ou morceaux de fruits seront fournis*)

+ Pâte levée-feuilletée

12 croissants traditionnels pesés à environ 70 g, forme au choix

12 pains au chocolat traditionnels pesés à 70 g

PIÈCE DÉCORÉE

Sur un socle en bois de 50 cm x 50 cm d'une hauteur de 5 cm, réaliser une pièce sur le thème de « Les événements sportifs » à partir de pâte à pain party et pâtes inertes. Les dimensions maximum de la pièce seront les suivantes : base : 40 cm x 40 cm, hauteur 50 cm.

Le décor devra être composé de pâte à pain party (pâte levée contenant une petite quantité d'huile et de levure), qui doit prédominer et des pâtes inertes cuites ou séchées sur place.

Seuls sont autorisés les produits alimentaires, l'isomalt pour collage et les couleurs. Les sucres travaillés sont interdits (ex : pas de fleurs en sucre...).

SUJET DE L'ÉPREUVE - ESPOIRS

PÂTISSERIE

+ Entremets

3 entremets de 6 personnes (dont un factice pour le présentoir) seront présentés au jury.

Les 2 entremets montés sur place seront appréciés par le jury. Ils devront être élaborés à base de biscuit ou génoise et avoir une garniture à base de chocolat.

1 entremet sera présenté finalisé et l'autre sera présenté à l'assiette pour la dégustation.

L'entremet factice, préalablement préparé sera décoré sur place.

Le matin de l'épreuve sera communiqué un prénom à écrire au cornet sur l'entremet.

Un socle en pastillage ou en sucre coulé posé sur un socle de polystyrène décoré de glace royal, accueillera l'entremets et un décor représentant le thème.

Les pièces de décor en pastillage préparées seront assemblées et colorées sur place. (hauteur maximum de la pièce de présentation 50 cm)

L'intégralité de la pièce de pâtisserie sera une présentation artistique des différents éléments en rapport avec le thème. L'entremet factice sera présenté sur un plateau de 45 cm x 45 cm apporté par les candidats dans un matériau à leur convenance (Bois, Plexi, Miroir...).

Les fonds et glaçage seront apportés par les candidats. Les crèmes, le montage et les finitions se feront sur place. Les matières premières non répertoriées sur la liste devront être apportées par les candidats.

+ Petits gâteaux individuels :

A partir d'un ½ litre d'eau, réaliser une pâte à choux et dresser 10 pièces des 4 variétés de produits dont des éclairs au chocolat.

Le chou doit être l'élément principal des petits gâteaux.

La présentation se fera sur plateau fourni par l'organisateur.

SIRH/+ EUROPAIN

CONTACTS

ORGANISATION SUR SITE

Leïla NALLET
Leila.nallet@gl-events.com
+7 88 41 54 91

ORGANISATION AVANT LE SALON

Corinne GOUMAND
+33 6 87 33 27 01

Laurence JEGOU
+33 6 03 17 05 72