

SIRH+
EUROPAIN

SIRH+
BAKE CONTESTS

23 & 24
JANVIER
2024



SUJET DE L'ÉPREUVE CATÉGORIE EXCELLENCE

SUJET DE L'ÉPREUVE - EXCELLENCE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Thème : Les événements sportifs

Durée totale : 5 heures

Toutes les pesées indiquées sur ce sujet sont crues

La veille de l'épreuve, vous aurez une heure trente 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.

Le matin de l'épreuve vous aurez une heure pour votre installation dans le fournil.

Un des formateurs mettra en place les produits sur les tables mises à disposition pour la présentation du buffet.

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.

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 à l'exception de la tradition, ainsi que le levain liquide peuvent être apportées par les candidats.

+ Pain de Tradition française

Farine type 55 ou 65 sans levain liquide et sans autolyse. La pâte est à pétrir sur place, avec de la farine fournie par nos soins, sous l'œil du jury

10 baguettes pesées à 350 g, de longueur 50 cm avec +/-10%, avec 5/6 coups de lame

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

6 pains longs pesés à 550 g, et lamés

+ Pain régional (Préfermentation laissée au libre choix du candidat)

5 pains minimum à partir de 4 kg de pâte pétrie dans la totalité, sur place

+ Pain aromatique à partir d'une pâte pétrie sur place

15 petits pains aromatisés avec inclusions (herbes, graines, céréales, fruits, légumes, viande, poisson, épices...) pesés à 150 g en 3 goûts et formes différentes

+ 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 avec une hauteur entre 60 et 80 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. Les pâtes peuvent arriver prédécoupées.

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 - EXCELLENCE

VIENNOISERIE

PÂTES LEVÉES

+ Pâte à brioche

A partir d'une pâte à brioche apportée par les candidats, réaliser :

1 brioche à tête, pesée à 250 g

1 brioche pesée à 250 g avec inclusion de produits finis et/ou de matières premières sucrés.

1 tresse, pesée à 250 g

10 brioches à tête, pesées à 45 g

10 produits à base de brioche de 75 g, garnis avant ou après cuisson et déclinés en 2 sortes (*les purées ou morceaux de fruits sucrés seront fournis*)

+ Pâte levée-feuilletée

A partir de votre pâte réalisée sur place, réaliser :

12 croissants traditionnels, pesés à 70 g (forme demi-lune)

12 pains au chocolat traditionnels, pesés à 70 g

12 pièces de 70/80 g garnies (*les purées ou morceaux de fruit sucrés seront fournis*), permettant d'obtenir deux sortes de produits différents des pièces réalisées en pâte à brioche.

+ Traiteur Sandwicherie

A partir de vos produits de pâte levée ou pâte levée-feuilletée, réaliser :

3 pièces salées chaudes

3 pièces salées froides (taille lunch) avec des produits d'origine noble cuisinés, travaillés et assaisonnés. (*les purées ou morceaux de fruits salés seront fournis*).

Les pièces salées devront être présentées sur un support et pouvoir se déguster dans la rue « format à emporter », soit sans couverts.

La pièce salée chaude sera dégustée par le jury pendant les 5h00 d'épreuve au moment opportun, avec explication du coach. La pièce salée froide sera dégustée en fin d'épreuve avec les autres productions, et présentée par le candidat suivant un ordre indiqué par le Jury.

Les épices du monde, herbes, graines ou céréales apporteront une note originale dans les confections de produits.

Une fiche vous permettant de déterminer le prix de revient vous aidera à fixer le prix de vente de vos fabrications.

SUJET DE L'ÉPREUVE - EXCELLENCE

PÂTISSERIE

Vous pouvez apporter vos pesées. Celles-ci doivent être spécifiées au Jury qui procédera à une vérification avant l'entrée dans le laboratoire.

➤ **Entremets :**

3 entremets de 6 personnes (dont un factice pour le présentoir) seront présentés au jury dont un sera coupé en six parts.

Les 2 entremets seront fabriqués sur place et seront appréciés par le jury. Ils devront être élaborés à base de biscuit, de croustillant et avoir un insert à base de chocolat et avec une possibilité de purée de fruits (*les purées ou morceaux de fruits sucrés seront fournis*). Le biscuit et le glaçage peuvent être apporté.

1 entremet sera présenté finalisé, l'autre sera présenté à l'assiette pour la dégustation, accompagné d'une sauce ou d'un coulis, avec découpe manuelle.

Le présentoir en polystyrène, en harmonie avec le thème, sera identique à celui présenté lors de la présélection (dimensions maximum : largeur 40 cm x longueur 60 cm et hauteur 80 cm) apporté par les candidats. Le support pourra être recouvert de glace royale puis décoré pour la circonstance en harmonie avec le thème. L'entremet factice, préalablement préparé, sera décoré avec un prénom annoncé le matin de l'épreuve, d'une écriture au cornet.

SUJET DE L'ÉPREUVE - EXCELLENCE

PÂTISSERIE

+ Croquembouche :

Un Croquembouche de 100 à 120 choux, sur le thème du concours, sera exposé.

Les choux seront comptés avant le début de la compétition. Ils seront d'une taille de 3 cm de diamètre, la nougatine pourra être cuite sur place, mais elle peut déjà être amenée détaillée. Le pastillage sera prêt à utilisation lors de la compétition. L'assemblage et la finition seront exécutés sur place.

La quantité de nougatine à utiliser sera limitée à 1 kg détaillé et la quantité de pastillage détaillée ne devra pas dépasser 1kg 500.

La quantité de saccharose (sucre) ou autre matière édulcorante utilisée pour réaliser les éléments décoratifs en sucre coulé ne devra pas excéder 1 kg cuit. La réalisation de tous les éléments de décoration (fleurs, feuilles, rubans, éléments décoratifs en sucre soufflé, coulé, ajouré ou glace royale) ainsi que les éléments constitutifs de l'architecture du croquembouche se feront sur place et de façon manuelle (**utilisation du watercut interdite**)

Aucun support artificiel intérieur ne sera autorisé, de même que l'utilisation de colle ou branchage est interdite.

Le glaçage et le montage des choux non garnis devront se faire obligatoirement au sucre cuit caramélisé, qui sera fait sur place. Pour des raisons de santé publique, l'utilisation de l'isomalt est interdite pour les glaçages ou montage de choux. Cet édulcorant ne sera toléré que pour les collages artistiques délicats et la confection de fleurs, feuilles, rubans et éléments soufflés.

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