

PROJET D'ÉPREUVE / TEST PROJECT

PÂTISSERIE

BAKING

CATÉGORIE ÉQUIPE CANADA

BUT DE L'ÉPREUVE

Évaluer l'aptitude au travail des concurrents et des concurrentes et mettre en valeur leur excellence et leur professionnalisme dans le domaine de la confiserie et de la pâtisserie.

COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES À ÉVALUER

Les concurrents et concurrentes au concours *Pâtisserie* confectionnent un vaste éventail de mets complexes, pour la plupart sucrés. Ils doivent posséder des connaissances et des compétences spécialisées.

L'évaluation portera sur la sélection des ingrédients, le mélange des ingrédients, la confection elle-même, la finition, la cuisson et la présentation.

Elle portera également sur l'efficacité des concurrents et des concurrentes, qui devront présenter leurs produits à des heures précises.

Pendant le concours, les juges évalueront la sécurité, l'assainissement, l'hygiène et l'organisation du poste de travail.

L'utilisation efficace des ingrédients sera aussi évaluée selon certains critères, dont les suivants :

- Est-ce que seules les quantités désirées ont été produites?
- Reste-t-il beaucoup trop de produits ou de mise en place?
- Est-ce que la confection d'un produit a dû être recommencée?

Tous les déchets alimentaires devront être déposés dans un bac en plastique fourni pour chaque poste de travail. Ils ne pourront être jetés qu'après la fin de l'épreuve, une fois que les juges en auront donné l'autorisation.

La capacité de travailler de manière autonome et de s'adapter à différents équipements et milieux de travail est une qualité essentielle pour réussir.



DURÉE DU CONCOURS

Les concurrents et les concurrentes disposent de 16 heures pour confectionner tous les produits décrits ci-dessous. Ils sont libres d'organiser leur travail comme ils le souhaitent, mais ils doivent respecter les heures de présentation de chaque produit.

Concours de trois jours

Jour 1

Arrivée à 13 h 15. Installation : 13 h 30 à 14 h. Entre 13 et 14 h, les juges valideront l'utilisation de tous les outils, matériaux, ingrédients, colorants et livres ou notes apportés par les concurrents et les concurrentes pour le concours.

Début de l'épreuve : 14 h. Horaire de l'épreuve : 14 h à 18 h 30. Nettoyage : 18 h 30 à 19 h. L'aire du concours doit être entièrement vidée et désinfectée au plus tard à 19 h.

Jour 2

Arrivée à 7 h 30. Installation : 7 h 45 à 8 h. Entre 7 h 45 et 8 h, les juges valideront l'utilisation de tous les outils, matériaux, ingrédients, colorants et livres ou notes apportés par les concurrents et les concurrentes pour le concours.

Partie 1 — Début de l'épreuve : 8 h. Horaire de l'épreuve : 8 h à 10 h 30. Repas : 10 h 30 à 11 h 30.

Partie 2 — Début de l'épreuve : 11 h 30. Horaire de l'épreuve : 11 h 30 à 16 h.

Nettoyage : 16 h à 16 h 30. L'aire du concours doit être entièrement vidée et désinfectée au plus tard à 16 h 30.

Jour 3

Arrivée à 7 h 30. Installation : 7 h 45 à 8 h. Entre 7 h 45 et 8 h, les juges valideront l'utilisation de tous les outils, matériaux, ingrédients, colorants et livres ou notes apportés par les concurrents et les concurrentes pour le concours.

Début de l'épreuve : 8 h. Horaire de l'épreuve : 8 h à 12 h 30. Nettoyage : 12 h 30 à 13 h. L'aire du concours doit être entièrement vidée et désinfectée au plus tard à 13 h.

HORAIRE DES PRÉSENTATIONS

Horaire des présentations			
Concurrent ou concurrente n° 1	Jour 1	Jour 2	Jour 3
Module B — Gâteaux et entremets	18 h 20 à 18 h 30		
Module C — Desserts chauds, froids et glacés à l'assiette		10 h 20 à 10 h 30	
Module D — Confiseries et chocolat		15 h 50 à 16 h	
Module E — Pâtisseries miniatures individuelles et petits fours		10 h 20 à 10 h 30	
Module F — Pièce de présentation en chocolat			12 h 20 à 12 h 30
Module G — Modelage	18 h 20 à 18 h 30		



DOCUMENT USE



THINKING

PROCÉDURE DE LA PRÉSENTATION

Les concurrents et les concurrentes disposent d'un délai initial de 10 minutes pour présenter leurs produits, tel qu'indiqué dans chaque section. Ils peuvent aussi les présenter jusqu'à 10 minutes après le délai initial, mais ils perdront des points. Tous les produits présentés après cette prolongation de 10 minutes ne seront pas évalués et la note de zéro sera attribuée. Aucune modification ne pourra être apportée aux produits une fois qu'ils auront été placés sur la table de présentation des juges, sauf pour la pièce de présentation en chocolat, qui pourra être assemblée sur cette table, selon le choix de chaque concurrent ou concurrente.

POSTE DE TRAVAIL

Pendant la période d'installation, Les concurrents et les concurrentes peuvent mettre en place leur équipement et leurs accessoires à leur poste de travail. Ils ne doivent pas s'approvisionner aux aires centrales ni peser des ingrédients. Les juges valideront leurs ingrédients, leurs accessoires et leur équipement durant la période prévue d'installation.

Tous les coffres à outils seront placés dans une aire commune désignée à cet effet à l'intérieur des installations.

Les participants au concours *Pâtisserie* disposeront chacun d'un poste de travail. Ils conserveront le même poste de travail pendant toute la durée du concours.

Ni Skills/Compétences Canada ni les membres du CTN ne seront tenus responsables de la perte d'équipement qui aura été laissé dans l'aire du concours pendant la nuit. La décision de laisser son coffre à outils sur place est à la discrétion des concurrents et des concurrentes.

Les concurrents et les concurrentes doivent laver leur vaisselle, garder le plancher propre et leur poste de travail propre et assaini. De plus, à compter de la fin de l'épreuve, ils auront 30 minutes pour vider, nettoyer et assainir leur poste de travail. Ils doivent s'assurer que tout le matériel fourni par les organisateurs demeure à leur poste de travail.

Le matériel et l'aire du concours doivent être propres et utilisables après leur départ — si ce n'est pas le cas, des points seront déduits de leur dernier module de la journée.

Le chocolat ou chocolat de couverture et les beurres de cacao colorés peuvent être placés dans l'unité de chauffage ou la bouilloire du concurrent ou de la concurrente pendant la nuit du premier (1) au deuxième (2) jour et celle du deuxième (2) au troisième (3) jour du concours.



PORTFOLIO DES CONCURRENTS ET DES CONCURRENTES

Les concurrents et concurrentes doivent chacun apporter un portfolio simple en français ou en anglais, qu'ils présenteront sur leur plan de travail au début de chaque journée de concours.

Chaque concurrent ou concurrente apportera quatre (4) exemplaires de son portfolio, qui comprendra les éléments suivants :

- Une page de titre
- Une présentation du concurrent ou de la concurrente
- Une description de l'utilisation du thème dans les produits demandés
- Les formules et les recettes, y compris les méthodes, pour tous les produits que le concurrent ou la concurrente entend confectionner. Les formules doivent être exprimées en grammes et en kilogrammes.
- Des photos de tous les produits finis que le concurrent ou la concurrente confectionnera pendant le concours. Les photos doivent être placées aux côtés des formules et méthodes correspondantes dans le portfolio.

THÈME : « LES ANNÉES 20, LES ANNÉES FOLLES »

Le thème « Les années 20, les années folles » doit être représenté dans les sections B, D, F et G. Pour les sections B, F et G (respectivement Gâteaux et entremets, Pièce de présentation en chocolat et Modelage), la pâtisserie présentée et la décoration doivent CLAIREMENT illustrer le thème imposé.



DÉFINITIONS

- « Les années 20, les années folles » : art visuel pratiqué dans des lieux publics, en général des œuvres non reconnues exécutées en dehors des lieux artistiques traditionnels.
- GOÛT : des saveurs distinctes qui doivent être propres au type de produit en question et en harmonie avec les autres saveurs et goûts.
- TEXTURE : la composition physique, l'aspect et la constitution tactile des surfaces ou des structures internes.
- FINESSE : le raffinement et la délicatesse du résultat, de l'accomplissement ou du savoir-faire.

- COLORATION : l'aspect sur le plan de la nuance, des tons et des couleurs; elle se rapporte aux couleurs ajoutées artistiquement ainsi qu'aux nuances obtenues par la cuisson (voir la réaction de Maillard).
- IMPRESSION GÉNÉRALE : l'harmonie résultant de tous les éléments, l'effet visuel.
- CRÉATIVITE : l'originalité, le travail expressif et imaginatif.
- CONCEPTION : la composition, la disposition et l'harmonie des éléments.
- THÈME : l'illustration et l'exécution du thème imposé : « Les années 20, les années folles ».
- TECHNIQUES : la complexité et l'innovation des différentes méthodes et compétences utilisées.
- SANTÉ ET SÉCURITÉ, HYGIÈNE : se référer au document fourni par l'organisateur de la compétition, intitulé *Règlement sur la santé et sécurité au travail*.

COFFRE À OUTILS SUR ROULETTES

- Les concurrents et les concurrentes peuvent apporter des outils de cuisine ou de petits appareils pour confectionner leurs produits.
- Chaque concurrent ou concurrente peut apporter deux coffres à outils.
- À la fin du concours, les concurrents et les concurrentes doivent avoir nettoyé leur poste de travail et remis tout le matériel dans le coffre à outils sur roulettes, prêt à être sorti de l'aire du concours et à être apporté dans l'aire désignée ou retiré entièrement du lieu par le concurrent ou la concurrente.
- Les coffres à outils doivent être sur roulettes pour pouvoir les sortir facilement et efficacement de l'aire du concours.
- Les concurrents ne sont pas autorisés à apporter plus de matériel que ce qui peut entrer dans les deux coffres à outils.
- À l'arrivée des concurrents et concurrentes, aucun article ne doit se trouver sur le dessus du coffre à outils ou y être attaché.

Exemples : les coffres à outils peuvent être de type différent, mais la taille maximale de **1,2 m³** doit être respectée.

<p>Coffre à outils 1</p> 	<p>Longueur : 0,85 m Profondeur – largeur : 0,7 m Hauteur : 1 m</p> <p>Total : 0,6 m³ La taille comprend les roulettes.</p>
<p>Coffre à outils 2</p> 	<p>Longueur : 0,65 m Profondeur – largeur : 0,50 m Hauteur : 1 m</p> <p>Total : 0,32 m³ La taille comprend les roulettes.</p>

<p>Coffre à outils 3</p> 	<p>Longueur : 1 m Profondeur – largeur : 0.6 m Hauteur : 0,6 m</p> <p>Total : 0,36 m³ La taille comprend les roulettes.</p>
---	---

MODULE A — ORGANISATION ET GESTION DU TRAVAIL

Les concurrents et les concurrentes seront évalués selon les critères suivants :

- Précision des techniques de pesée et de production
- Finesse et aspect artistique de la finition
- Réduction au maximum des déchets
- Communication
- Capacité de réaction face aux situations inattendues
- Organisation des outils et de l'équipement
- Planification et gestion du temps
- Inspiration, don pour la gastronomie et innovation dans la conception et les techniques de travail
- Portfolio

Les concurrents et les concurrentes seront évalués selon les critères suivants :

- Hygiène
- Capacité de réaction face aux conditions de travail
- Sécurité
- Propreté du poste de travail
- Utilisation sécuritaire des outils
- Exactitude des formules et déclaration de toutes les informations relatives aux régimes alimentaires et aux allergies



MODULE B — GÂTEAUX ET ENTREMETS

Gâteau de fête — Jour 1 (total : 4,5 heures)

À présenter entre 18 h 20 et 18 h 30.

- La décoration générale du gâteau doit clairement illustrer le thème du concours : « Les années 20, les années folles ». Le thème doit être clairement apparent.
- Éléments de base du gâteau :
 - Génoise ou gâteau éponge
 - Crème au beurre — française, suisse ou italienne
 - Crème aux fruits
- Les concurrents et les concurrentes doivent confectionner des gâteaux éponge : un de 20 cm (8 po) de diamètre et deux de 10 cm (4 po) de diamètre.
- Ils doivent servir à part une portion de 50 g de crème au beurre et une portion de 50 g de crème aux fruits aux fins d'évaluation.
- Le choix des saveurs est libre.
- Les gâteaux doivent contenir de la crème au beurre et être complètement recouverts de cette même crème au beurre, qui constituera la couche extérieure (aucun autre glaçage ou enrobage ne peut être appliqué). Les parois du gâteau à la base doivent être lisses pour mettre en évidence les compétences en masquage à la main des concurrents et des concurrentes. Les parois de la partie supérieure n'ont pas à être lisses. La décoration doit respecter le thème : « Les années 20, les années folles ».
- Les gâteaux éponge doivent être taillés et enrobés à la main (et non à l'aide d'un cercle ou d'un moule à gâteau). Ils peuvent être cuits dans un cadre ou un moule à gâteau.
- Les deux gâteaux doivent être confectionnés de la même façon à l'intérieur (l'un sera d'un diamètre plus petit et sera déposé directement sur l'autre).
- Une tranche du gâteau non décoré de 10 cm (4 po) sera présentée sur une assiette fournie aux fins de dégustation.
- Le gâteau à deux étages sera formé du gâteau de 20 cm (8 po) et d'un des deux gâteaux de 10 cm (4 po), et il sera glacé et décoré. L'autre gâteau non décoré de 10 cm (4 po) sera recouvert d'une pellicule alimentaire une fois que la tranche à présenter aux juges aura été prélevée.
- Skills/Compétences Canada fournira un carton plateau de 25,4 cm (10 po) de diamètre. Les concurrents et les concurrentes doivent apporter leurs propres moules ou cercles à gâteau et leurs cartons pour leur création. Ils doivent également apporter des tiges de support à insérer dans le gâteau du dessous pour assurer la stabilité du gâteau du dessus, au besoin.

MODULE C — DESSERTS CHAUDS, FROIDS, GLACÉS À L'ASSIETTE

Dessert à l'assiette — Jour 2 (total : 2,5 heures)

Confectionner deux dacquoises de 5 po à 3 étages, comprenant deux couches de génoise (gâteau éponge) et de crème mousseline.

Une partie des produits doit être utilisée pour confectionner deux dacquoises (gâteau) de 5 po et 6 verrines dans le module E.

- Confectionner une dacquoise pour le gâteau et les verrines.
À l'aide d'une poche à douille, réalisez 6 disques de dacquoise de 5 po pour la dacquoise (gâteau) et des disques pour les verrines.
- Confectionner une génoise (gâteau éponge) pour la dacquoise (gâteau) et les verrines.
Faire cuire 2 génoises de 5 po pour la dacquoise (gâteau) et les verrines.

Préparer une crème mousseline aromatisée pour la dacquoise (gâteau) et les verrines, sachant qu'il sera possible d'incorporer différents arômes au moment de la finition. Le gâteau et les verrines peuvent avoir des arômes différents.

- Le concurrent ou la concurrente doit séparer la dacquoise (gâteau), la crème mousseline et la crème pâtissière avant d'ajouter des arômes ou des noix. En tant que produits finis, le gâteau et les verrines peuvent avoir des arômes, des noix et des textures différents.
- La décoration est laissée au choix du concurrent ou de la concurrente.
- Un des gâteaux de 5 po est découpé en 6 parts, tandis que l'autre est laissé entier (non coupé en parts) pour la présentation. Le concurrent ou la concurrente dépose les 6 parts sur 6 assiettes et décore celles-ci avec les ingrédients fournis (garniture, sauce).



Tous les ingrédients et tout l'équipement spécialisé pour accomplir cette tâche sont fournis. Le concurrent ou la concurrente n'est pas tenu d'utiliser tous les ingrédients fournis, mais il ou elle doit respecter les recettes types fournies. Il est permis d'ajouter des arômes ou des éléments provenant de la liste d'ingrédients ci-dessous à la recette type.

Boîte d'ingrédients

Ingrédient	Quantité	Ingrédient	Quantité	Ingrédient	Quantité	Ingrédient	Quantité
Farine tout usage	500 g	Gélatine Gold Leaf	5 chaque	Fromage mascarpone	1 cont.	Chocolat Ruby	500 g
Beurre non salé	1814 g	Sucre granulé	1 kg	Lait	2 l	Rhum	60 g
Fécule de maïs	300 g	Amandes moulues	250 g	Chocolat au lait de couverture	500 g	Pâte de gousse de vanille	50 g
Crème de tartre	10 g	Noisettes moulues	250 g	Orange, zeste	50 g	Crème à fouetter	1 l
Chocolat noir de couverture	500 g	Pâte de noisette	250 g	Purée de fruits de la passion	200 g	Chocolat blanc de couverture	500 g
Feuilletine	100 g	Sucre glace	1 kg	Ananas frais	1	Amandes entières	250 g
Noix de coco fine	200 g	Lavande	10 g	Pâte de pistache	200 g	Noisettes entières	250 g
Œufs frais	3 douz.	Citron, zeste	50 g	Framboises fraîches	500 ml	Pistaches entières	500 g

Feuilles de menthe fraîches	1 bouquet	Mangue fraîche	1	Purée de framboise	200 g	Moule à gâteau circulaire 5 po	2
Gianduja	500g	Purée de mangue	200 g	Eau de rose	50 g	6 verrines	2
						Rouleau d'acétate 60 mm	



Les recettes fournies permettront de préparer suffisamment de produit pour le gâteau et les verrines de dacquoise.

Génoise (gâteau éponge)

INGRÉDIENT	KG	G	%	LB	OZ	NOTE
Œufs, gros, frais		254	284,60		9	
Sucre granulé, fin		137	153,30		4 ¾	
Farine tout usage		89	100		3 ¼	
Fécule de maïs		37	41		1 ¼	
Beurre non salé		9	10		0 ¼	Fondu
		526	588,90	1	2 ½	

Méthode

1. Garder les œufs et le sucre entre 27 °C et 31 °C; mélanger ces ingrédients dans un bol à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte (ruban).
2. Incorporer délicatement la farine et la fécule de maïs au mélange précédent en les tamisant.
3. Incorporer le beurre fondu tout en remuant délicatement.
4. Déposer le mélange dans un moule tapissé d'une couche de beurre uniforme.

Dacquoise

INGRÉDIENT	KG	G	%	LB	OZ	NOTE
Noix, noisette (aveline) poudre		111	995		4	
Sucre glace		111	995		4	
Farine tout usage		11	100		0 ½	
Œufs, blanc		139	1245		5	

Sucre granulé, fin		45	400		1 ½	
Crème de tartre		2	20		0	
		419	3755		14 ¾	

Méthode

1. Mélanger les noisettes moulues et le sucre glace dans un bol (si vous utilisez des noix entières, faites les préalablement griller, laissez les refroidir et mélangez les avec le sucre glace).
2. Battre le sucre, les blancs d'œuf et la crème de tartre jusqu'à la formation de pics fermes.
3. Ajouter le mélange de noisettes et de sucre aux blancs en neige. Étaler la pâte sur une demi-plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou former un disque (en commençant par le centre) avec une poche à douille dans un moule à gâteau circulaire légèrement enduit de matière grasse.
4. Faire cuire au four à convection à 350 °F (177 °C) en gardant l'évent fermé pendant 5 minutes. Ouvrir l'évent et continuer la cuisson pendant 25 minutes.

Crème pâtissière

INGRÉDIENT	KG	G	%	LB	OZ	NOTE
Lait 2 %		911		2	0 ¼	
Sucre granulé, fin		146			5 ¼	
Œufs, jaune		219			7 ¾	
Fécule de maïs		66			2 ¼	
Arôme, extrait de vanille pur		18			0 ¾	
Beurre non salé		328			11 ½	
	1	688		3	11 ½	

Méthode

1. Mélanger le lait et le sucre dans une casserole et porter le mélange à ébullition.
2. Mélanger la fécule de maïs et les jaunes d'œuf de façon à former une pâte et ajouter lentement le mélange de l'étape 1 dans le mélange d'œufs. Remettre le mélange obtenu sur le feu pendant 1 à 2 minutes jusqu'à épaississement.
3. Retirer le mélange du feu. Ajouter la vanille et le beurre en s'assurant que ces deux ingrédients sont bien incorporés.
4. Refroidir et couvrir d'une pellicule de cellophane.

Crème mousseline pralinée

INGRÉDIENT	KG	G	%	LB	OZ	NOTE
Beurre non salé		299			10 ½	Température ambiante
Crème pâtissière – Riche variété avec jaune d'œuf [00406.1]	1	506		3	5	Température ambiante
Pâte de noisette pralinée		195			7	
	2			4	6 ½	

Méthode

1. Battre le beurre à température ambiante dans un mélangeur équipé d'une palette jusqu'à ce qu'il devienne léger.
2. Ajouter la crème pâtissière et la pâte pralinée à température ambiante.
3. Mélanger à la deuxième vitesse pendant une minute, racler le bol et continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange ayant une consistance homogène.

MODULE D — CONFISERIES ET CHOCOLAT

Chocolats — Jour 2 à thème (total : 4,5 heures)

Les concurrents et les concurrentes doivent produire vingt (20) bonbons au chocolat individuels dressés à la poche et trempés à la main dans une couverture tempérée.

- Les concurrents et les concurrentes doivent confectionner des chocolats dressés à la poche individuellement (et non produire un boudin dressé, puis coupé).
- Les chocolats doivent être composés de deux couches différentes au choix. L'une des couches doit être croustillante.
- Les chocolats doivent être trempés à la main dans du chocolat de couverture tempéré.
- La décoration doit respecter le thème.
- Les chocolats doivent tous être identiques sur le plan de la structure, de la taille, du poids et de la décoration.
- Chaque chocolat doit peser au maximum 14 grammes, décoration comprise.
- Les 20 chocolats seront présentés sur 2 plateaux portant chacun 10 pièces. Un plateau pour l'évaluation et l'autre pour la table de présentation. Les deux plateaux terminés doivent être présentés en même temps.

MODULE D — CONFISERIES ET CHOCOLAT (ii)

Bonbons moulés — Présenter 20 bonbons moulés fourrés à la ganache et ne contenant **aucun produit laitier** (exclure l'utilisation de produits laitiers, tels que le lait et ses dérivés).

- Les moules sont fournis.
- Confectionner des bonbons sans produits laitiers dans les moules fournis. Les bonbons sont fourrés d'une ganache exempte de produits laitiers et d'au moins une autre couche qui peut être une autre ganache, une couche croustillante, une gelée ou un autre produit, à condition que cette couche supplémentaire ne contienne aucun produit laitier.
- Les bonbons confectionnés sans produits laitiers doivent être accompagnés d'une fiche de recette indiquant les ingrédients utilisés; une copie de la fiche doit être déposée sur la table de présentation au début du service.
- Tempérage
- Chaque concurrent ou concurrente doit signaler à quel moment il compte réaliser les garnitures sans produits laitiers afin que cette étape puisse faire l'objet d'une observation rigoureuse (tout écart par rapport l'exigence de s'abstenir d'utiliser des produits laitiers entraînera une perte de points).
- Présentation — Présentés sur le plateau fourni durant le délai de 10 minutes indiqué dans le tableau Horaire des présentations.



DOCUMENT USE



THINKING



NUMERACY

MODULE E — PÂTISSERIES MINIATURES INDIVIDUELLES ET PETITS FOURS

Pâtisseries miniatures individuelles et petits fours — Jour 2 (total : 2,5 heures)

Verrines — Utiliser la recette fournie pour confectionner 6 verrines.

Une partie des produits doit être utilisée pour confectionner les verrines et la dacquoise (gâteau) dans le module C.

- Confectionner une dacquoise pour le gâteau et les verrines.
À l'aide d'une poche à douille, réalisez 6 disques de dacquoise de 5 po pour la dacquoise (gâteau) et 12 disques pour les verrines.
- Confectionner une génoise (gâteau éponge) pour la dacquoise (gâteau) et les verrines.
Faire cuire 2 génoises de 5 po pour la dacquoise (gâteau) et les verrines.

Préparer une crème mousseline parfumée pour la dacquoise (gâteau) et les verrines, sachant qu'il sera possible d'incorporer différents arômes au moment de la finition. Le gâteau et les verrines peuvent avoir des arômes différents.

- Le concurrent ou la concurrente doit séparer la dacquoise (gâteau), la crème mousseline et la crème pâtissière avant d'ajouter des arômes ou des noix. En tant que produits finis, la dacquoise (gâteau) et les verrines peuvent avoir des arômes, des noix et des textures différents.
- La décoration est laissée au choix du concurrent ou de la concurrente.

Tous les ingrédients et tout l'équipement spécialisé pour accomplir cette tâche sont fournis. Le concurrent ou la concurrente n'est pas tenu d'utiliser tous les ingrédients fournis, mais il ou elle doit respecter les recettes types fournies. Il est permis d'ajouter des arômes ou des éléments provenant de la liste d'ingrédients ci-dessous à la recette type.



Boîte d'ingrédients

Ingrédient	Quantité	Ingrédient	Quantité	Ingrédient	Quantité	Ingrédient	Quantité
Farine tout usage	500 g	Gélatine Gold Leaf	5 chaque	Fromage mascarpone	1 cont.	Chocolat Ruby	500 g
Beurre non salé	1814 g	Sucre granulé	1 kg	Lait	2 l	Rhum	60 g
Fécule de maïs	300 g	Amandes moulues	250 g	Chocolat au lait de couverture	500 g	Pâte de gousse de vanille	50 g
Crème de tartre	10 g	Noisettes moulues	250 g	Orange, zeste	50 g	Crème à fouetter	1 l
Chocolat noir de couverture	500 g	Pâte de noisette	250 g	Purée de fruits de la passion	200 g	Chocolat blanc de couverture	500 g
Feuilletine	100 g	Sucre glace	1 kg	Ananas frais	1	Amandes entières	250 g
Noix de coco fine	200 g	Lavande	10 g	Pâte de pistache	200 g	Noisettes entières	250 g
Œufs frais	3 douz.	Citron, zeste	50 g	Framboises fraîches	500 ml	Pistaches entières	500 g
Feuilles de menthe fraîches	1 bouquet	Mangue fraîche	1	Purée de framboise	200 g	Moule à gâteau circulaire 5 po	2
Gianduja	500g	Purée de mangue	200 g	Eau de rose	50 g	6 verrines	2

	Rouleau d'acétate 60 mm	
--	-------------------------	--



Les recettes fournies permettront de préparer suffisamment de produit pour la dacquoise (gâteau) et les verrines.

Génoise (gâteau éponge)

INGRÉDIENT	KG	G	%	LB	OZ	NOTE
Œufs, gros, frais		254	284,60		9	
Sucre granulé, fin		137	153,30		4 ¾	
Farine tout usage		89	100		3 ¼	
Fécule de maïs		37	41		1 ¼	
Beurre non salé		9	10		0 ¼	Fondu
		526	588,90	1	2 ½	

Méthode

- Garder les œufs et le sucre entre 27 °C et 31 °C; mélanger ces ingrédients dans un bol à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte (ruban).
- Incorporer délicatement la farine et la fécule de maïs au mélange précédent en les tamisant.
- Incorporer le beurre fondu tout en remuant délicatement.
- Déposer le mélange dans un moule tapissé d'une couche de beurre uniforme.

Balance :

Gâteau éponge 250 g

Dacquoise

INGRÉDIENT	KG	G	%	LB	OZ	NOTE
Noix, noisette (aveline) poudre		111	995		4	
Sucre glace		111	995		4	
Farine tout usage		11	100		0 ½	
Œufs, blanc		139	1245		5	
Sucre granulé, fin		45	400		1 ½	
Crème de tartre		2	20		0	
		419	3755		14 ¾	

Méthode

- Mélanger les noisettes moulues et le sucre glace dans un bol (si vous utilisez des noix entières, faites les préalablement griller, laissez les refroidir et mélangez les avec le sucre glace).
- Battre le sucre, les blancs d'œuf et la crème de tartre jusqu'à la formation de pics fermes.
- Ajouter le mélange de noisettes et de sucre aux blancs en neige. Étaler la pâte sur une demi-plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou former un disque (en commençant par le centre) avec une poche à douille dans un moule à gâteau circulaire légèrement enduit de matière grasse.
- Faire cuire au four à convection à 350 °F (177 °C) en gardant l'évent fermé pendant 5 minutes. Ouvrir l'évent et continuer la cuisson pendant 25 minutes.

Crème pâtissière

INGRÉDIENT	KG	G	%	LB	OZ	NOTE
Lait 2 %		911		2	0 ¼	
Sucre granulé, fin		146			5 ¼	
Œufs, jaune		219			7 ¾	
Fécule de maïs		66			2 ¼	
Arôme, extrait de vanille pur		18			0 ¾	
Beurre non salé		328			11 ½	
	1	688		3	11 ½	

Méthode

- Mélanger le lait et le sucre dans une casserole et porter le mélange à ébullition.
- Mélanger la fécule de maïs et les jaunes d'œuf de façon à former une pâte et ajouter lentement le mélange de l'étape 1 dans le mélange d'œufs. Remettre le mélange obtenu sur le feu pendant 1 à 2 minutes jusqu'à épaississement.
- Retirer le mélange du feu. Ajouter la vanille et le beurre en s'assurant que ces deux ingrédients sont bien incorporés.
- Refroidir et couvrir d'une pellicule de cellophane.

Crème mousseline pralinée

INGRÉDIENT	KG	G	%	LB	OZ	NOTE
Beurre non salé		299			10 ½	Température ambiante
Crème pâtissière – Riche variété avec jaune d'œuf [00406.1]	1	506		3	5	Température ambiante
Pâte de noisette pralinée		195			7	
	2			4	6 ½	

Méthode

- Battre le beurre à température ambiante dans un mélangeur équipé d'une palette jusqu'à ce qu'il devienne léger.
- Ajouter la crème pâtissière et la pâte pralinée à température ambiante.

- Mélanger à la deuxième vitesse pendant une minute, racler le bol et continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange ayant une consistance homogène.



DOCUMENT USE



THINKING

$$\frac{3}{5-2}$$

NUMERACY

MODULE F — PIÈCE DE PRÉSENTATION

Pièce de présentation en chocolat — Jour 3 (total : 4,5 heures)

Les concurrents et les concurrentes doivent concevoir et produire une pièce de présentation de leur choix en utilisant uniquement du chocolat de couverture et en appliquant des techniques, notamment le coulage, le moulage, le brossage, le polissage, la sculpture, le modelage, la gravure, la décoration avec douilles, le découpage et toute autre technique moderne.

Les trois types de chocolats de couverture (noir, lait et blanc) doivent être utilisés dans la pièce de présentation. Les trois types de chocolats de couverture tempérés utilisés doivent être évidents sur la pièce de présentation.

- L'utilisation de couleurs et la vaporisation sont autorisées, mais le chocolat tempéré pur doit être visible pour montrer les compétences de tempérage. Une pulvérisation minimale est conseillée et au moins 3 techniques doivent être utilisées.
- La pièce de présentation doit illustrer le thème « **Les années 20, les années folles** ».
- L'utilisation de formes et/ou de moules est autorisée, mais elle doit être minimale.
- La pièce de présentation doit correspondre à la taille de présentation maximale de 50 cm x 50 cm x 100 cm (H) maximum. Par contre, elle doit avoir une hauteur minimale de 75 cm.
- L'utilisation de supports externes ou internes n'est pas autorisée. Les juges pourront, si nécessaire, casser ou percer la pièce de présentation pour s'en assurer.
- La conception et la confection de la pièce de présentation doivent être montrées dans un portfolio par des illustrations. Le portfolio doit être présenté sur la table de présentation au début de la journée de confection du produit. Les points seront attribués en fonction de la ressemblance avec la conception et la confection illustrées dans le portfolio.

Service — La pièce sera présentée sur une base ronde (37 cm) fournie par l'organisateur du concours et déposée sur la table de présentation.



MODULE G — MODELAGE AVEC DIVERS INGRÉDIENTS

Figurines en massepain à thème — Jour 1 (total : 4,5 heures)

Les concurrents et les concurrentes doivent produire deux (2) figurines en massepain moulées à la main.

Décoration de gâteau

En utilisant de la pâte d'amande et/ou de la pâte à sucre (les deux pâtes peuvent aussi être utilisées ensemble), les concurrents et les concurrentes doivent confectionner et présenter deux (2) pièces d'un type d'ornement modelé à la main, qui doivent correspondre au style de leur gâteau de fête et représenter le thème imposé.

- Les figurines doivent être aussi identiques que possible.
- Une des deux figurines doit être présentée séparément sur le plateau fourni, à l'heure prévue à l'horaire, pour la pesée et l'évaluation.
- L'autre figurine doit être disposée sur le gâteau de fête (elle pourrait être retirée par les juges pour être pesée).
- Les deux figurines doivent peser entre 80 et 100 grammes.
- Les techniques utilisées peuvent être le brossage par aérographe, la peinture, le flamage et la coloration de la pâte.
- La pulvérisation de chocolat ou de beurre de cacao n'est pas autorisée.
- Les moules et les presses ne sont pas autorisées. Tous les travaux doivent être réalisés à la main, mais l'utilisation d'un cutter et d'outils de modelage est permise.
- Seules la pâte d'amande et la pâte à sucre peuvent être utilisées. D'infimes quantités de glace royale, de couleurs et de chocolat peuvent toutefois être employées pour des décorations simples.
- Aucune laque n'est autorisée.
- Portfolio — La décoration du gâteau doit être indiquée et illustrée dans le portfolio aux côtés du gâteau de fête.

Service — Les produits doivent être présentés sur un plateau, qui sera fourni par les organisateurs du concours.

- 1 plateau portant les deux (2) pièces doit être déposé sur la table de présentation pour l'évaluation.



CRITÈRES DE NOTATION

CRITÈRES DE NOTATION	POINTS
Module A — Organisation, hygiène alimentaire, santé et sécurité	15
Module B — Gâteaux et entremets	15
Module C — Desserts chauds, froids et glacés à l'assiette	10
Module D — Confiseries et chocolat	15
Module E — Pâtisseries miniatures individuelles et petits fours	10
Module F — Pièce de présentation	25
Module G — Modelage	10
TOTAL	100