

ÉPREUVES DE TRAVAIL SOUS PRESSION D'ÉQUIPE CANADA

Une (1) des quatre épreuves de travail sous pression suivantes sera tirée au sort juste avant le début du premier jour du concours. L'heure à laquelle le mets devra être présenté sera également tirée au sort.

Les concurrents et les concurrentes disposeront de **2 douzaines d'œufs maximum** pour l'ensemble du concours, c'est-à-dire les épreuves de travail sous pression, l'entrée, le plat principal et le dessert.

Tous les concurrents et toutes les concurrentes effectueront la même épreuve de travail sous pression.

1	Temps alloué : 20 minutes	<p>Omelette française — Les concurrents et les concurrentes devront servir deux (2) portions. Les critères de notation du mets seront : l'apparence, la température, le temps de préparation et le goût.</p> <p>- Omelette française roulée et fourrée</p> <ul style="list-style-type: none">o Épinardso Fromage gruyèreo Oignono Bacon <p>Des assiettes seront fournies.</p>
2	Temps alloué : 20 minutes	<p>Meringue italienne — Préparer la meringue. Si la meringue italienne est l'épreuve de travail sous pression tirée au sort, elle devra être incorporée dans le dessert du concurrent ou de la concurrente.</p> <p>Sur une demi-plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin, confectionnez, à l'aide de la poche à douille, 12 rosettes identiques (trois rangées de quatre). Toutes les rosettes doivent être de taille égale, de forme identique et disposées à intervalle régulier sur la plaque de cuisson.</p>

		Présentation sur la demi-plaque de cuisson fournie.
--	--	---

3	<p>Temps illimité.</p> <p>À présenter avant la pause-déjeuner.</p>	<p>Préparation et cuisson d'une génoise (gâteau éponge) — Si la génoise est l'épreuve de travail sous pression tirée au sort, elle devra être incorporée dans le dessert du concurrent ou de la concurrente du Jour 2 Les critères de notation du mets seront : l'apparence, la cuisson, le moelleux de sa consistance et le goût</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 gâteau éponge rond de 10 pouces. <ul style="list-style-type: none"> o Coupé en trois tiers, comme pour la confection d'un gâteau glacé à étages.
4	<p>Temps alloué : 20 minutes</p>	<p>Œufs pochés avec sauce béarnaise — Préparer la sauce selon la recette classique comprenant une réduction et une quantité de beurre adéquate : 227 grammes (½ livre).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 œufs pochés, recouverts de sauce et servis sur l'assiette fournie. - Un contenant sera fourni pour tout reste de sauce.