

Annexe SUJETS 2018 Concours lycéens boulanger/pâtissier

par binôme sur le thème imposé : « **Etre un héros aujourd'hui** »

Commande à réaliser en boulangerie en 7h	Commande à réaliser en pâtisserie en 7h
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Un décor ou support à base de pain party et de pâte morte, en harmonie avec le thème imposé, ✓ 24 viennoiseries en pâte levée feuilletée (3 variétés avec et sans crème pâtissière), ✓ Des pains : <ul style="list-style-type: none"> ✓ 8 pains spéciaux ou pains aromatiques de 400 g (2 formes différentes), ✓ 12 baguettes de tradition française dont 2 épis, ✓ 1 couronne de 800 g (forme libre au choix), ✓ 12 petits pains de 80 g (3 formes différentes de celle du pain spécial). 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 pièce artistique pièce montée (croquembouches), en harmonie avec le thème imposé), entre 100 et 150 choux ✓ 1 assiette de dégustation de 12 choux aromatisés de plusieurs parfums, ✓ 1 entremets pour 8 personnes au choix du candidat (minimum 180 mm de diamètre), en harmonie avec le thème, ✓ 6 petites pièces dérivées de l'entremets.
Consignes pour les pièces décor ou artistique en harmonie avec le thème imposé	
<p>1 Réalisation de la pièce décor boulangerie selon thème</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un socle en pâte à pain party de diamètre ou de côté de 30 cm minimum et de 50 cm maximum en respectant le thème. La hauteur est libre. - Les quantités de farine pour la pièce décor en boulangerie resteront à l'appréciation des candidats(tes). - Le seul colorant autorisé est l'extrait de café. - Le collage des pièces est réalisé avec de la colle alimentaire. <p>Dans un souci de délais, sont autorisés à être confectionnés et séchés dans les lycées d'appartenance les éléments de décoration en pâte morte avant le concours, mais en aucun cas, être décorés ou collés.</p>	<p>1 Réalisation de la pièce montée selon thème</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un croquembouche avec un support en nougatine réalisé sur place, décorée au choix du candidat(e) à partir de sucre coulé ou pastillage ou chocolat d'une hauteur de 60 cm maximum. - Les colorants couleurs sont autorisés. - Le glaçage et le montage des choux devront se faire obligatoirement au sucre cuit caramélisé. <p>Le support de présentation de la base sera décoré et apporté par le(la) candidat(e) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisé en polystyrène (épaisseur 10 cm maximum), en harmonie avec le croquembouche réalisé, - Recouvert de glace royale si choix candidat(e) et décoré pour la circonstance, - Conseil aux candidats(es) : placer des pieds de 2 cm de hauteur sous le socle pour faciliter la manipulation de la pièce et la déposer sur l'espace nappé pour la présentation (prévoir les nappes de présentation).
L'utilisation de l'Isomalt sera uniquement toléré pour les collages et éléments artistiques délicats.	
<p>2 Réalisation des viennoiseries et pains</p> <ul style="list-style-type: none"> - La production de viennoiseries ne devra pas être supérieure à 1 kg de farine (par candidat). - L'ajout de pâte fermentée est autorisé. - La réalisation des pains spéciaux ou aromatiques ne devra pas excéder 2 kg de farine. - Les levains liquides et pâtes fermentées seront réalisés dans le lycée d'appartenance et apportés par le candidat. - Les 12 baguettes de tradition française devront répondre aux prescriptions de l'article 2 du décret n°93-1074 du 13/09/1993. Elles devront mesurer 50 cm de long (tolérance + 5%), non farinées et pesées 250 g après cuisson (à + ou - 5%). - Le non-respect des critères de nombre pour la production de viennoiseries et de pains spéciaux entraînera des pénalités. 	<p>2 Réalisation de l'assiette dégustation</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12 choux seront garnis de crèmes parfumées différentes puis glacés de sucre caramel coloré ou non et aromatisés ou non. - Ils seront présentés à plat sur une assiette ou un plat décoré. <p>3 Réalisation de l'entremets et des 6 petites pièces dérivées</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'entremets sera réalisé avec une finition et un décor libre en adéquation avec le thème imposé. - Une écriture au cornet ou toute autre technique est demandée pour l'entremets. - Tous types de décors sont acceptés.

Dans un souci de délais, sont autorisés à être confectionnés et séchés dans les lycées d'appartenance le pastillage et les éléments de décoration en pâte morte avant le concours, **mais en aucun cas, être décorés ou collés (hormis les socles)**. Le montage de chaque réalisation doit se faire sur le lieu du concours. Les gabarits, pochoirs pour les différentes réalisations sont autorisés. **Toute pièce décor ou artistique hors côtes sera déclassée et non évaluée.**