

11^{ème} Coupe du Monde de la Pâtisserie

Règlement de la Sélection française

La sélection est ouverte à tous les pâtissiers, chocolatiers et glaciers travaillant en boutiques, hôtels restaurants et écoles. Chaque candidat devra posséder minimum 5 ans d'expérience professionnelle.

Ne pourront pas faire partie de la sélection tous candidats travaillant chez des sociétés sponsors de l'évènement.

Le thème général du concours relève du choix du candidat mais devra comporter une explication ainsi que la fiche technique de sa dégustation.

Chaque candidat sera sélectionné par le comité **sur dossier déposé au plus tard le 1^{er} mai 2008**. Il choisira lui-même la catégorie dans laquelle il souhaite concourir :



Catégorie A : **Entremets**

Deux entremets chocolat aux grands crus Valrhona identiques (un pour la présentation et un pour la dégustation) pour 8 personnes. **Les entremets de présentations seront sondés.**

L'entremets de présentation et la pièce en sucre sont présentés sur un socle 40 x 60 cm, hauteur limitée à 125 cm.

La pièce en sucre doit être composée d'environ 20 % de pastillage, 30 % de sucre tiré, 20 % de sucre soufflé et 30 % libre.

Tous biscuits, pastillage, vierge découpée, façonnée, non collée et non colorée, les sirops de sucre, l'isomalt ainsi que les matières premières pesées mais non mélangées, pourront être apportés par le candidat.

Le décor des entremets devant être réalisé sur place.



Catégorie B : **Entremets glacés**

Deux entremets glacés aux fruits identiques (un pour la présentation et un pour la dégustation) pour 8 personnes avec une présentation de glace hydrique sculptée. L'entremets doit obligatoirement être réalisé avec un chemisage fruits. **Les entremets de présentations seront sondés.**

La sculpture sera réalisée avec 1 pain de glace hydrique (dimension 120 x 50x 40 cm maxi) amené par le candidat. Présentation sur socle 70 x 50 cm. Le fer chaud est autorisé uniquement pour les collages.

Tous biscuits, meringues ainsi que les matières premières pesées mais non mélangées pourront être apportées par le candidat.



Catégorie C : **Desserts à l'Assiette**

Quatre présentations de desserts à l'assiette typique de la région du candidat, dont une présentée sur une pièce en chocolat sur socle 40 x 60 cm hauteur limitée 125 cm composée de 30 % moulage, 20 % sculpture, 20 % modelage et 30 % chocolat libre.

La composition du dessert à l'assiette restant libre au choix du candidat (dessert chaud, glacé etc...), tout est autorisé.

Les matières premières pesées mais non mélangées pourront être apportées par le candidat. L'assiette doit être apportée par le candidat (blanche de 28-30 cm de diamètre).



DUREE DES EPREUVES

La durée des épreuves est de 10 heures. Les candidats commenceront à 6 h 30 et finiront à 16 h 30, buffet installé.

Les horaires de dégustations seront précisés ultérieurement.




NOTATION DU CONCOURS

Note de travail sur 20, coefficient 3, portant sur l'hygiène, le respect de l'horaire, l'organisation, la dextérité.

Note de dégustation sur 20, coefficient 5, portant sur le goût, la coupe et l'originalité.

Note de présentation sur 20, coefficient 3, portant sur le rendu artistique et le respect du thème choisi.

.

 Il est bien précisé que toute dimension hors côte entraînera **l'élimination** du candidat. Les dimensions sont jugées souverainement par le Comité d'Organisation.

 Les matières utilisées devront être comestibles, toutes matières non alimentaires (sauf tiges pour support de feuillage et branches) sont interdites.

 Des commissaires de surveillance contrôleront le bon déroulement des préparations.

 La présentation des pièces se fera face au public.

 Le Comité d'Organisation se réserve le droit d'annuler l'épreuve en cas de force majeure.