



➤ BATTLE DE LA PREQU'ÎLE FLOTTANTE ⇐

Un concours autour de l'île flottante aura lieu, le dimanche à 14h45 opposant 4 candidats étant tous pâtisseries.

Chaque candidat devra réaliser 4 assiettes avec pour thème de l'île flottante et 4 petites assiettes de dégustations.

Le Jury sera composé de 4 chefs pour encadrer la notation et la dégustation.

Le candidat devra porter des éléments préparés mais il devra tout de même monter et cuire les blancs sur scène. Toutes les denrées alimentaires devront être apporté par le candidat, son matériel, ainsi que les assiettes de dressage.

L'organisation fournira les couverts de dégustation pour le jury. La recette originelle pourra être adaptée à la sensibilité des candidats mais la trame originale de la recette devra être préservée.

Le candidat pourra apporter le matériel de son choix pour réaliser sa recette. L'organisation fourni un plan de travail et 2 fours secs, un à 90°C et un à 100°C.

Tous les candidats pâtisseront en même temps leur recette et disposerons de 45 minutes pour réaliser leur dessert.

Le jury :

Le jury sera composé de 4 à 6 adultes. Un chef membre du jury sera désigné président du jury, garantissant la bonne conduite des règles et le bon déroulement du concours.

Les membres du jury ne devront avoir aucun liens professionnels ou familiaux avec les candidats.

La notation :

Le jury adulte dégustera et notera selon ces critères :

1/ présentation : 10 points

2/ goût du dessert : 20 points

3/ originalité du dessert : 10 points

Chaque jury notera en toute impartialité, l'addition des notes sera effectuée par l'organisation et le candidat qui totalisera le plus de points sera déclaré vainqueur