

# SUJET MAF PATISSIER 2024

## Sélections Régionales

**Durée du travail : 7 heures (présentation comprise)**

### Thème : « L'ARTISANAT, Un savoir-faire à la Française »

#### LE TRAVAIL DES TARTES

---

**Réalisez 2 Tartes au chocolat pour 8 personnes :**

**Fonds de tarte de 8 personnes en pâte sucrée :** Ces tartes doivent être foncées dans des cercles de 20 cm de diamètre maximum. La hauteur ainsi que le choix des recettes qui composera votre tarte sont libre.  
Une inscription : « L'artisanat » sera obligatoirement inscrite directement sur la tarte.

*1 Tarte pour la présentation – 1 Tarte pour la dégustation*

**Savoir-faire demandés :** Fonçage, cuisson, tenue et texture de la pâte, régularité, qualité de la finition, qualité de l'écriture au cornet.

#### LA PATE A CHOUX

---

**Réalisez 16 éclairs au café :**

Ces éclairs au café devront obligatoirement être garnis d'une crème pâtissière parfumée au café d'autres textures peuvent y être apportées (croquant, coulant), au libre choix du candidat.

*10 éclairs pour la présentation - 6 pour la dégustation*

**Savoir-faire demandés :** Dressage à la poche, maîtrise de réalisation d'une crème pâtissière harmonie des textures, qualité de la finition

#### LE TRAVAIL DE L'ENTREMET

---

**Réalisez 2 saint Honoré de 16 cm de diamètre finis :**

Ces deux saint honoré devront être garnis d'une crème de votre choix au goût Vanille. Un pochage avec une crème chantilly vanille sera obligatoire.  
La caramélisation des choux est également obligatoire.

*1 Saint Honoré pour la présentation - 1 pour la dégustation*

**Savoir-faire demandés :** Réalisation d'une pâte à choux, régularité du pochage, cuisson, caramélisation, qualité des crèmes, maîtrise du décor et de la finition.

## LES MIGNARDISES

---

**Réalisez 24 petits fours sucrés en associant un fruit d'un producteur de votre région :**

3 textures minimum demandées. Un décor chocolat devra obligatoirement composer votre création. Forme libre.

*8 pour la dégustation - 16 pour la présentation*

**Savoir-faire demandés :** Régularité, dextérité et qualité du dressage, cuisson, aspect visuel et gustatif.

## BONBONS AU CHOCOLAT

---

**Réalisez 24 bonbons chocolat moulés en demi-sphère :**

Garnis d'un caramel semi liquide, les bonbons devront être moulés avec du chocolat de couverture noir, finition libre. Ils seront présentés sur 2 réglottes en chocolat de forme et de dimensions libres. Seuls les colorants naturels sont autorisés.

*16 bonbons pour la présentation – 8 pour la dégustation*

**Savoir-faire demandés :** Tempérage du chocolat, maîtrise et finesse du moulage, brillance.



**Information : 3 notes seront mises pour départager les candidats : travail (sur 200 points), dégustation (sur 120 points) et présentation (sur 80 points).**

Pour tout renseignement, veuillez contacter l'adresse e-mail suivante :  
contact@confederationdelapatisserie.com  
ou par téléphone au 01 40 89 96 70