

SUJET MAF PATISSIER 2025

Sélection Régionale

Durée du travail : 7 heures (présentation comprise)

Thème : « Festivités sucrées » La pâtisserie, alliant gourmandise et plaisir, nous permet d'exprimer notre art et de transmettre notre savoir-faire aux futures générations, particulièrement durant les périodes de fête.

GATEAUX DE VOYAGE

Réaliser 2 gâteaux de voyage identiques pour 6 personnes avec au moins 3 textures.

Décoration en accord avec le thème obligatoire. Parfums au choix du candidat.
Libre au candidat d'utiliser la technique de son choix pour la réalisation de ces gâteaux de voyage (moule, montage cadre, etc.). Finition avec pochage obligatoire.

1 gâteau de voyage pour la présentation, 1 gâteau de voyage pour la dégustation.

Savoir-faire demandé : réalisation de l'appareil à cake ou biscuit utilisé, cuisson, montage et structure, finition et décoration.

GALETTES DES ROIS

Réaliser 2 galettes des rois identiques pour 6 personnes avec une crème frangipane parfumée au rhum, en y associant un fruit, dont la forme ou la texture est au choix du candidat.

Rayage obligatoire. La pâte feuilletée à 4 tours sera apportée par le candidat et finie sur place.

1 galette des rois pour la présentation, 1 galette des rois pour la dégustation.

Savoir-faire demandé : étalage de la pâte feuilletée avec un minimum de perte, réalisation de la crème frangipane, association et équilibre du fruit utilisé, cuisson et rayage.

BUCHES DE NOEL

Réaliser 2 bûches de Noël identiques pour 6 personnes avec au moins 3 textures différentes.

Les bûches de Noël devront obligatoirement être composées d'une mousse au chocolat, d'une feuillantine praliné noisette, et être associées à un autre parfum au choix du candidat. Chaque bûche devra être recouverte d'un glaçage miroir (que le candidat peut apporter). Une décoration en chocolat sur le thème de Noël est obligatoire.

1 bûche de Noël pour la présentation, 1 bûche de Noël pour la dégustation.

Savoir-faire demandé : montage de la bûche, régularité, harmonie des saveurs, gestion du temps, décongélation/dégustation.

SUJET MAF PATISSIER 2025

Sélection Régionale

Durée du travail : 7 heures (présentation comprise)

TARTELETTES

Réaliser 24 tartelettes identiques en format mignardises, sur une base de pâte friable. Parfums et forme libres au choix du candidat. Décoration en accord avec le thème obligatoire.

16 tartelettes pour la présentation, 8 tartelettes pour la dégustation.

Savoir-faire demandé : régularité, harmonie des saveurs.

BONBONS AU CHOCOLAT

Réaliser 24 bonbons au praliné (trempage à la fourchette), sur une base de 600g de praliné.

La forme est libre au choix du candidat, avec une finition adaptée au fruit sec choisi.

Réalisation de 2 réglettes artistiques pour la présentation de 2 x 8 bonbons.

Les réglettes de présentation doivent être en harmonie avec le thème et avoir une hauteur maximale de 10 cm. Une écriture "Joyeuses fêtes" au cornet, avec le chocolat de votre choix, doit être réalisée sur une de vos deux réglettes.

Le tablage du chocolat est obligatoire. Le candidat est autorisé à utiliser une tempéreuse pour maintenir le chocolat à température, mais l'utilisation de la Magic Temper pour la mise au point du chocolat n'est pas permise.

16 bonbons pralinés pour la présentation, 8 bonbons pralinés pour la dégustation.

Savoir-faire demandé : découpe du praliné, mise au point du chocolat, finesse du trempage.



Conseils :

Travaillez avec intelligence et organisation. Beaucoup de recettes dans le sujet sont libres, vous avez la possibilité de croiser des recettes pour réaliser plusieurs préparations différentes, ce qui vous permettra d'être efficace et de finir le sujet dans les temps.

Seront pris en compte le savoir-être professionnel à travers l'organisation, la bonne gestion des matières premières (éviter les pertes) et le respect du temps. L'hygiène ne rapportera pas de points, mais pourra entraîner des déductions en cas de manquements avérés.