

18ème Concours

Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur

Sous le parrainage de Jean-Pierre COFFE

Mardi 11
Mercredi 12
Jeudi 13 octobre 2011
au



Centre Européen des PROfessions Culinaires
19, rue Goubet – 75019 PARIS

Économat



ASsociation pour la
Promotion de l'Image de
la Charcuterie

Confédération Nationale
des Charcutiers-Traiteurs
et Traiteurs



DEUX CATÉGORIES

- TOURTE INDIVIDUELLE DE CAILLES AU CHOUX VERT
- TERRINE DE CABILLAUD AUX ECRESSISSES PARFUMÉES AU VIN D'ARBOIS
- FROMAGE DE TÊTE DE 2 KG MAX.
- CARRÉ DE PORC CARAMÉLISÉ AIGRE DOUX (GARNITURE AU CHOIX)

Matières premières disponibles par candidat

VIANDES / POISSONS

• Tête de porc saumurée	1 tête
• Langue de porc saumurée	750 g
• Bouillon de cuisson	3 L
• Couenne de porc	500g
• Carré de porc	2 kg entier
• Gras de bardière	300 gr
• Caille	8 pièces
• Poitrine de porc	400 gr
• Gorge de porc	400 gr
• Foie de volaille	100 gr
• Cabillaud	700 gr
• Volaille	250 gr
• Ecrevisse fraîche	800 gr

LÉGUME / FRUIT

• Oignons Paille	5 pièces
• Carottes	3pièces
• Thym	½ botte
• Laurier	2 feuilles
• Ail	1 tête
• Persil Plat	½ botte
• Choux vert	1 pièce
• Cerfeuil	½ botte
• Fenouil bulbe	2 pièces
• Châtaigne cuite s/v	250 gr
• Patate douce	1 pièce
• Crosnes	250 gr
• Panais	1 pièce
• Poireaux	1 pièce
• Epinard frais	500 g
• Champignon de Paris	500 g
• Echalotes	5 pièces
• Salsifis	250 gr
• Cépes	200 gr
• Céleri branches	1-2 pièces
• Rattes	10 pièces

ASSAISONNEMENT

• Sel fin	QS
• Sel nitrité	QS
• Gros sel	QS
• Poivre de séchouan	QS
• Poivre noir	QS
• Sel de Guérande	150g
• Poivre mignonette	QS
• Quatre Epices	QS
• Piment d'Espelette	QS
• Clous de girofle	QS
• Miel	500 g
• Huile d'olive	QS
• Huile de tournesol	QS
• Vinaigre de xérès	300 g
• Gelée poudre	200 g
• Féculé de pomme de terre	QS
• Sauce soja	QS
• Sucre roux	100 g
• Fond de veau en poudre	QS
• Fond blanc de volaille en poudre	QS
• Vinaigre blanc	QS
• Moutarde	100 g

CRÉMERIE

• Lait	1 L
• Crème liquide	1 L
• Œufs	6 pièces
• Beurre	500 g

ALCOOL (au choix)

• Porto rouge	100 g
• Cognac	100 g
• Armagnac	100 g
• Vin d'ARBOIS	150 g
• Madère	100 g
• Vin blanc sec	500 g
• Noily Prat	100 g



DEUX CATÉGORIES suite

PRODUITS SECS

- Noisette 100 g
- Farine T55 1 kg
- Badiane QS
- Gousses de vanille 1 pièce
- Feuille de brick 4 pièces
- Curry QS
- Cannelle en bâton QS
- Amande bâton 100 g

A DISPOSITION

- Papier sulfurisé
- Papier polyéthylène
- Papier aluminium
- Poches jetables
- Papier film
- Petites piques en bois
- Barquettes plastiques
(Pour assaisonnement)

UNIQUEMENT POUR LA CATÉGORIE CHEF CHARCUTIER TRAITEUR

→ 2 ENTREMETS AFTER EIGHT (chocolat menthe) pour 4 personnes chacun

Matières premières disponibles par candidat

INGRÉDIENTS

- Menthe fraîche 1 botte
- Gélatine feuille or 200 blooms 20 feuilles
- Féculé de pomme de terre 100 g

CRÉMERIE

- Blanc d'Oeuf 200 g
- Crème liquide 1 L
- Oeufs 6 pc
- Beurre 500 g

PRODUITS SECS

- Sucre semoule 1 kg
- Glucose 250 g
- Essence de menthe 1 cac
- Blanc d'œuf déshydraté 50 g
- Poudre gomme arabique 50 g
- Sucre glace 300 g
- Poudre amande 100 g
- Poudre de noix de coco 150 g
- Chocolat Extra bitter 400 g
- Chocolat VALRHONA Manjari 500 g
- Cacao poudre 100 g
- Farine 1 kg