

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE L'OREILLER DE LA BELLE AURORE

ANNEXE 2 : BAREME DE NOTATION



CRITERES D'EVALUATION – DEGUSTATION	Note /20	Coef.
FICHE TECHNIQUE		
Présence et Analyse de tous les ingrédients mentionnés dans la fiche descriptive. Rappel : 7 viandes différentes au <u>minimum</u> , comprenant au minimum trois gibiers à poils et/ou à plumes différents.	----/20	4
RESPECT DU SUJET (ANNEXE 1)		
Respect de la composition de l'Oreiller : % farce, % gelée, dimensions et poids	----/20	5
FABRICATION DE LA PÂTE DE L'OREILLER		
Aspect général de la pâte Couleur, épaisseur, cuisson et décor de l'extérieur de la pâte	----/20	5
FABRICATION ET COUPE DE L'OREILLER		
Aspect, texture, liaison, couleur, créativité Technique du montage des différents ingrédients	----/20	6
SAVEUR DE LA PÂTE		
Cuisson et goût de la pâte	----/20	6
SAVEUR DE L'OREILLER		
Mise en valeur et équilibre des saveurs, onctuosité Cuisson et goût de l'ensemble	----/20	6