

**FINALE DU 52^{ème} CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS
APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS DE FRANCE**

Matières premières disponibles **par candidat**

VIANDE / VOLAILLE	Quantité	LEGUMES	Quantité	EPICERIE GENERALE	
Mouille de porc propre	500 g	Echalotes	300 g	Fécule de pomme de terre	200 g
Boyaux menu de porc 30/32	1 pièce	Ail	50 g	Maizéna	250 g
Poitrine de porc parée	2,5kg	Oignons	50 g	Farine (Type 45)	1kg
Gorge de porc découennée	500 g	Thym / laurier	1/8 botte	Piment de cayenne poudre	5 g
		Poireaux	2 pièces	Fixe à chantilly	20 g
Noix de porc épaule	1,5kg	Brocolis	1 pièce	Jus de porc chef Nestlé	80g
		Carottes classiques	1kg	Bisque de homard liebig	100 g
		Carottes Jaunes	200 g	Gelée dorée Bovida	300 g
		Carottes pourpres	200 g	Gélatine feuille or Bovida	40 F
		Céleri branche	2 branches	Fix à chantilly	QS
		Fleurs de bourrache	1 barquette	Gélatine poudre Bovida	200 g
		Champignons de Paris frais	400 g	Gelée claire Bovida	300 g
POISSONS		Citron jaune	1 pièce	4 épices QS	QS
Filet de Saumon avec peau	1,5kg	Courgettes moyennes	2 pièces	Gros sel QS	QS
Crevettes Roses fraîches	300 g	Betterave Chiogga	1 pièce	Huile de tournesol	200 g
Langoustine fraîches	300 g	Tomates fraîches	200 g	Huile d'olive	300 g
		Fenouil bulbe	2 pièces	Huile d'arachide	200 g
CREMERIE		Citron vert	2 pièces	Muscade râpée	QS
Crème LIQUIDE UHT 35%	3 litres	Pommes Golden	2,5 kg	Poivre blanc moulu QS	QS
Lait ENTIER	3 litres	Citron jaune	2 pièces	Poivre en grains QS	QS
Oeufs	24 pièces	aneth	1 sachet	Poivre gris moulu QS	QS
Mascarpone	500 g	Basilic	1 sachet	Poivre mignonette QS	QS
Beurre fin	1,5kg	Cerfeuil	1 sachet	Sel fin QS	QS
Margarine (moka pour pochage)	500 g	Persil simple	1 sachet	Sel nitrité QS	QS
Lait demi-écrémé	1 litre	Romarin	1 branche	Gros sel de guérande QS	QS
SURGELES		Ciboulette	1 sachet	Vinaigre blanc 6°/7°	0,1L
Petits pois surgelés très fins	300 g	Poivron rouge	1 pièce	Vinaigre de Xérès	0,1L
Plaques de pain de mie surgelés	1 plaque	Poivron vert	1 pièce	Sucre en poudre	1kg
		Poivron jaune	1 pièce	Sucre semoule	QS
		Epinard branche	500 g	Sucre roux en poudre	200 g
ALCOOLS		Epicerie sucrée (Valhrona)		Sucre glace	100 g
Cognac Maxi 0,2L	0,2L	Chocolat GUANAJA 70%	500 g	Cacao amer poudre	50 g
Vin blanc sec ordinaire	1/2 L	Chocolat Caraïbes	500 g	Grué de cacao	50 g
Madère Maxi 0,2L	0,2L	Chocolat Ivoire	500 g	Sirup de Glucose	300 g
Porto rouge Maxi 0,2L	0,2L	Chocolat Dulcey	500 g	Gousse de Vanille	3 pièces
Rhum brun	0,1L			Noisettes entières avec peau	100 g
Calvados	0,1L			Amandes entières avec peau	100 g
		Petit matériel à disposition			
		Papier sulfurisé cuisson silicon	2 feuilles	Feuille papier guitare	2 pièces
		Poches jetables	2 unités		
		Papier sulfurisé grande feuille	2 unites		
		Papier aluminium	QS		
		Papier film alimentaire	QS		
		Papier polyéthylène	2 feuilles		
		Sacs sous vide cuisson	1 poche		
		Sacs sous vide conservation	1 poche		
		Petits piques en bois	20 pièces		
		Bobine Ficelle moyenne	QS		
		Plateaux traiteur or 20 x 30	3 pièces		
		3 PETITES ASSIETTES JETABLES POUR TERRINE DE SAUMON			
		3 GRANDES ASSIETTES RIGIDES JETABLES PLASTIQUES BOUDIN BLANC CHAUD			
		1 PLATEAU FOURNI POUR DEGUSTATION DES 3 MOUSSE AUX CHOCOLATS			