

**FINALE DU 53^{ème} CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS
APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS DE FRANCE
MAF 2024**



Matières premières disponibles par candidat

VIANDE / VOLAILLE	Quantité	LÉGUMES	Quantité	ÉPICERIE GÉNÉRALE	Quantité
Palette de porc désossée	500 g	Échalotes	300 g	Fécule de pomme de terre	250 g
Foie de porc	200 g	Ail	50 g	Maïzéna	250 g
Noix d'épaule de porc	300 g	Oignons	500 g	Farine (Type 45)	1kg
Mouille de porc propre	300 g	Thym / laurier	QS	Piment de cayenne poudre	5 g
Crépine	100 g	Poireaux	2 pièces	Fixe à chantilly	20 g ou QS
Poitrine de porc parée	2 kg	Brocoli	1 pièce	Jus de porc chef NESTLÉ	80g
Gorge de porc découpée	300 g	Carottes classiques	1kg	Bisque de homard LIEBIG	100 g
Barde fine	1 pièce	Carottes Jaunes	300 g	Gelée dorée BOVIDA	300 g
Couennes de porc	2 kg	Carottes pourpres	300 g	Gélatine feuille or (200 bloom)	40 F
Bouillon de porc	2 litres	Céleri branche	2 branches	Gélatine poudre (200 bloom)	100 g
		Fleurs de bourrache	1 barquette	Gelée claire BOVIDA	300 g
		Champignons de Paris frais	400 g	4 épices	QS
POISSONS		Citron jaune	2 pièces	Gros sel	QS
Filet de Saumon avec peau	1,5 kg	Courgette moyenne	2 pièces	Huile de tournesol	200 g
Crevettes Roses fraîches	300 g	Betterave Chiogga	1 pièce	Huile d'olive	300 g
Langoustines fraîches	300 g	Tomates fraîches	200 g	Huile d'arachide	200 g
Dos de cabillaud	300 g	Fenouil bulbe	2 pièces	Muscade râpée	QS
		Citron vert	2 pièces	Poivre blanc moulu	QS
CRÈMERIE		Pomme Granny Smith	300 gr	Poivre en grains	QS
Crème LIQUIDE UHT 35%	3 litres	Citron YUZU	2 pièces	Poivre gris moulu	QS
Lait ENTIER	2 litres	Aneth	1 botte	Poivre mignonette	QS
Oeufs	24 pièces	Basilic	1 botte	Sel fin	QS
Mascarpone	500 g	Cerfeuil	1 botte	Sel nitrité	QS
Beurre fin	1,5kg	Persil simple	1 botte	Gros sel de guérande	QS
Lait DEMI-ÉCRÉMÉ	1 litre	Romarin	1 botte	Vinaigre blanc 6°/7°	0,1L
		Ciboulette	1 botte	Vinaigre de Xérès	0,1L
SURGELÉS		Poivron rouge	1 pièce	Sucre en poudre	1kg
Petits pois surgelés très fins	300 g	Poivron vert	1 pièce	Sucre semoule	QS
Purée de framboises BOIRON	250 g	Poivron jaune	1 pièce	Sucre roux en poudre	200 g
Plaque de pain de mie surgelé	1 plaque	Épinards branches	500 g	Sucre glace	100 g
DIVERS		Framboises fraîches	250 g	Cacao amer poudre	100 g
Noisettes entières avec peau	100 g	Racine gingembre	1 pièce	Grué de cacao	50 g
Amandes entières avec peau	100 g			Sirop de Glucose	300 g
ALCOOLS		ÉPICERIE SUCRÉE (VALRHONA)			
Cognac Maxi 0,2L	0,2L	Chocolat GUANAJA 70%	500 g	Chocolat Framboise	500 g
Vin blanc sec ordinaire	1/2 L	Chocolat Caraïbes	500 g	Chocolat Ivoire	500 g
Madère Maxi 0,2L	0,2L	Gousse Vanille de Tahiti	3 pièces	Chocolat Dulcey	500 g
Porto rouge Maxi 0,2L	0,2L				
Rhum brun	0,1L	PETIT MATÉRIEL À DISPOSITION			
Armagnac	0,1L	Poches jetables	2 unités	Papier sulfurisé cuisson siliconé	2 feuilles
Noilly prat Maxi 0,2L	0,2L	Papier sulfurisé grande feuille	2 unités	Bobine Ficelle moyenne	QS
		Papier aluminium	QS	Plateaux traiteur or 20 x 30	3 pièces
		Papier film alimentaire	QS	Feuille papier guitare	2 pièces
		Papier polyéthylène	2 feuilles	Sac sous vide conservation	1 poche
		Sac sous vide cuisson	1 poche	Petites piques en bois	20 pièces