Trophées France-QUEBEC 20135- Lycée Stanislas – sélection régionale

Evaluation des techniques pour les deux plats (Magret de canard et Paris-Brest)

Critères	Candidat n°1	Candidat n°2	Candidat n°3	Candidat n°4	Candidat n°5	Candidat n°6	Candidat n°7	Candidat n°8	Candidat n°9	Candidat n°10
Respecter les règles d'hygiène et d'organisation 10 points										
Maîtrise des techniques gestuelles 20 points										
Maîtrise des cuissons en général 20 points										
Réalisation de la pâte à choux 10 points										
Confection de la crème pralinée 10 points										
Elaboration de la sauce aigre-douce 10 points										
Confection de la polenta 10 points										
Laquage des magrets 10 points										
Total / 100 points										

France Québec
Un pont sur l'océan, deux pays, deux peuples au coude à coude.

Lorraine Québec

Trophée France-QUEBEC

Sélection régionale de Lorraine-Québec

30 janvier 2015-Lycée Stanislas

Plat 1 : Réaliser une recette, à base de magret de canard, pour 4 personnes en valorisant les ingrédients du panier ci-dessous, en respectant les consignes et les techniques imposées.

Techniques imposées :

- Confectionner une sauce aigre-douce
- Réaliser une polenta
- Laquer les magrets

Ingrédients	unités	quantités	Ingrédients	unités	quantités
BOUCHERIE			***ECONOMAT***		
Magret de canard (0,400kg)	P	2	Huile de tournesol	L	0.15
			Huile d'olive	L	0.15
			Sirop d'érable	L	0.10
LEGUMERIE			Crème de vinaigre balsamique	L	0.05
Patate douce	Kg	0.500	Sauce soja	L	0.10
Mangue	P	1	Fond brun lié de canard	L	0.8
Coriandre fraîche	B	1/4	Polenta	Kg	0.100
Tomate cerise	Kg	0.125	Raisin sec	Kg	0.080
Courgette	Kg	0.250	Vin blanc	L	0.15
Chou romanesco	P	1	Porto	L	0.10
Orange	Kg	0.250	Miel	Kg	0.080
Carotte	Kg	0.400	Maizena	Kg	0,100
CREMERIE					
Beurre	Kg	0.200	***SURGELE***		
Lait	L	0.5	Cranberry	Kg	0.150
Crème liquide	L	0.25			
Parmesan bloc	Kg	0.100			
Oeuf	P	4			

Nota : des épices seront à disposition des candidats.

Trophées France-QUEBEC 2015 - Lycée Stanislas – sélection régionale

Evaluation de la présentation et de la dégustation du plat de créativité (magret de canard)

Critères	Candidat n°1	Candidat n°2	Candidat n°3	Candidat n°4	Candidat n°5	Candidat n°6	Candidat n°7	Candidat n°8	Candidat n°9	Candidat n°10
Impression générale, disposition et harmonie 10 points										
Qualité des finitions 10 points										
Température du plat 10 points										
Goût et assaisonnement 10 points										
Appoint des cuissons 10 points										
Total / 50 points										