



CONCOURS CULINAIRE de la 50ème FOIRE INTERNATIONALE AUX FROMAGES

LISTE DES PRODUITS ET MATERIEL

APPELLATION DE LA PREPARATION (pour 4 personnes)

.....

DATE : / 04 / 2017 **NOM :** **N°**

LISTE DES PRODUITS DANS LE PANIER	Unité	Quantité		
Pain brioché (tranches)	Pce	4	<p>A partir des produits dans le panier vous devez réaliser :</p> <p>Une "Tartine" de pain brioché garnie</p> <p><i>Une Tartine par personne</i></p> <p><i>sans oublier un produit frais, sélectionné sur la Foire.</i></p> <p><u>Temps accordé 1h00.</u></p> <p><i>Des produits de base seront à disposition des candidats.</i> Sucre glace, Cacao en poudre, Cannelle en poudre, Nutella , Miel, Vanille liquide, Grand-Marnier, Rhum,</p> <p>Menthe fraîche,</p>	
Banane (pièce)	Pce	2		
Poires	Pce	2		
Pomme fruit	Pce	2		
Orange moyenne	Pce	2		
Kiwi	Pce	3		
Pamplemousse	Pce	1		
Citron jaune	Pce	1		
Fruits rouge (selon la saison)	Bqte	1		
Ananas	Trch	4		
* Produits frais de la Foire		
Chocolat noir pépites	Kg	0.300		
Crème pâtissière (en poche)	Kg	0,300		
Crème fraîche épaisse	Kg	0.100		
Œufs frais	Pièces	4		
Lait UHT demi-écrémé	Litre	0.25		
Crème liquide UHT	Litre	0,200		
Beurre	Kg	0.100		
LISTE DU MATERIEL A DISPOSITION	QUANTITE		LISTE DU MATERIEL A DISPOSITION	QUANTITE
Poêle ronde	1		Calotte inox	1
Sauteuse inox	1		Cul de poule	1
Planche	1		Plaque à débarrasser	1
Couteaux	Série		Plaque induction	1
Fourchette/Cuillère	Série		Four	1
Fouet	1			
LISTE DU MATERIEL POUR LE DRESSAGE	QUANTITE			
Assiette blanche	4			
Plat rond inox	1			
Dentelles rondes	1			

