

Championnat de France du dessert 2010

Standard de présentation des recettes

Afin d'être sélectionné(e) sur la qualité de votre création en toute impartialité, nous vous remercions de bien vouloir respecter une uniformité dans la présentation de votre recette. Les dossiers manuscrits ne seront pas acceptés.

Votre recette se présente en huit parties parfaitement distinctes :

➔ **Le curriculum vitae avec les coordonnées complètes du candidat et sa photo**

➔ **Le nom du dessert**

➔ **La liste des ingrédients et leurs quantités pour 10 personnes**

Exemple :

INGRÉDIENTS :

Les inserts chocolat gingembre

Purée de fruits de la passion	100 g
Sucre inverti	13 g
Couverture chocolat	100 g
Gingembre	PM
Sorbitol cristallisé	16 g
Sirop de glucose	13 g

La sauce caramel et balsamique

Sucre semoule	400 g
Vinaigre balsamique	150 g
Eau	PM

La mousse bavaroise passion banane

Purée de fruits de la passion	100 g
Purée de bananes	150 g
Sucre semoule	50 gr
Gélatine	7 g
Crème fleurette Elle et Vire	400 g

Les décors

Chocolat couverture noir 88%	250 g
Fruit de la passion	1
Framboises fraîches	12
Cacao en poudre	20 g

➔ **La progression de la recette, étape par étape, reprenant chacune des préparations mentionnées dans la rubrique « Ingrédients »**

Exemple :

PROGRESSION

Les inserts chocolat gingembre

Porter à ébullition la purée de fruits ainsi que les sucres. Laisser infuser le gingembre pendant une dizaine de minutes puis verser le mélange sur la couverture préalablement hachée. Verser dans les moules prévus pour insérer dans les ½ sphères. Laisser prendre en cellule.

Préparer la mousse bavaroise passion banane

Prélever la moitié des purées de fruits et porter à frémissement avec le sucre. Ajouter la gélatine et mettre la deuxième partie de purée pour ramener la température du liquide en dessous de 30°C. Incorporer délicatement la crème fleurette fouettée. Chemiser les moules en forme de demi-sphères et laisser prendre en cellule.

➔ **Le dressage du dessert détaillé reprenant étape par étape les préparations, de la rubrique « Progression », dans l'ordre chronologique**

➔ **Une explication en quelques lignes pour justifier le choix du dessert**

➔ **Le prix de revient du dessert**

➔ **La photo couleur du dessert**