



Règlement du Concours Amateurs Grand Macaron façon entremets

Sujet/Règlement écrit par **Laurent LE DANIEL**, Meilleur Ouvrier de France et Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers et Traiteurs

1 | RÈGLES DU JEU :

- **Formez un binôme en famille :** (sœur/frère, parent/enfant, couple...)
- **Âge minimum :** 7 ans
- **Inscription :**
 - Inscrivez-vous avant le 8 septembre en remplissant le Google Forms d'inscription sur notre site web ou en [liquant ici](#).
 - Incluez votre nom, prénom, âge, photo de vous et d'une de vos réalisations, ainsi que votre CV (CAP pâtisserie interdit de participation)
- **Sélection des participants :**
 - La confédération des Artisans Pâtissiers et l'équipe Pâtiss'Art sélectionnera 10 binômes qui s'affronteront le samedi 25 octobre, sur le salon, pour réaliser **un grand macaron façon entremets avec sa crème diplomate et ses pommes caramélisées au Calvados**.
- **Conditions de participation :**
 - Concours gratuit
 - Entrée offerte au salon pour les 10 binômes sélectionnés
- **Conditions de l'épreuve :**
 - Tous les éléments du macaron devront être faits sur place.
 - Les binômes disposeront de 3 heures pour confectionner le grand macaron façon entremets avec sa crème diplomate et ses pommes caramélisées au Calvados.
 - Le matériel nécessaire et les matières premières sont à apporter par vos soins.



2 | POUR LES CANDIDATS AMATEURS

A. Réalisation

Les candidats amateurs devront réaliser :

- **Deux grands macarons façon entremets pour 6 personnes, la forme du macaron est au choix du binôme :**
 - Un exemplaire pour juger la présentation
 - Un exemplaire pour juger la dégustation

B. Processus

- **Macaron** : Réalisation des coques sur place, puis dressage des fonds.
- **Pommes caramélisées** : Épluchage, découpe et cuisson au Calvados.
- **Crème diplomate** : Préparation de la crème pâtissière, incorporation de la crème fouettée.
- **Montage** : Garnissage des coques, insertion des pommes.
- **Finition** : Décor au choix selon le rendu souhaité.

C. Présentation

- Le jury sera attentif à la présentation finale des macarons (forme, régularité, finition, montage).
- L'équilibre gustatif, l'harmonie des éléments associés, le dosage du sucre, le goût et la texture de la coque seront observés.
- Le pochage, la cuisson des coques et le montage final seront des critères particulièrement importants dans la notation.

D. Collaboration

- Une note particulière sera attribuée à l'organisation durant l'épreuve et à la connivence du binôme pour atteindre l'objectif.

3 | OBJECTIF

Surprendre le jury professionnel ! Le macaron façon entremets doit être à votre image, soyez inventif...

4 | CRITÈRES DE NOTATION SUR 200 POINTS

- Dégustation : 100 points
- Travail : 50 points
- Aspect visuel : 50 points

5 | PRIX :

- 3 trophées décernés par le jury : Mercotte (Présidente du jury), Chiarra Serpaggi, Ju Chamalo et Chef Franck Osmont (Vice-Président de la Confédération des Artisans Pâtisiers)
- 1 diplôme pour chaque participant
- 1 cadeau d'une valeur de 200€

