

Wettbewerbsaufgabe für Escoffier Young Talent 2024

Der Herbst im Tessin ist eine Zeit der reichen Ernte und kulinarischen Vielfalt. Diese Jahreszeit bringt eine Fülle an regionalen und saisonalen Zutaten hervor, wie Kastanien, Kürbisse, Pilze und Wildkräuter. Eure Aufgabe ist es, saisonale Zutaten aus dem Tessin in kreative und geschmackvolle Gerichte zu verwandeln, die das Erbe und die Traditionen des Tessins widerspiegeln.

Modul 1: Fingerfood

Aufgabe:

Stellen Sie **drei** verschiedene kalte Fingerfood-Komponenten her und präsentieren Sie diese auf **zwei** Platten mit je **vier** Stück pro Komponente. Eine Komponente muss vegan sein, die anderen beiden **ovo-lacto-vegetarisch**. HUG Tartelettes dürfen als Basis für die ovo-lacto-vegetarischen Komponenten verwendet werden. Jede Komponente sollte "**Two Bite Size**" sein, also so portioniert, dass sie in zwei Bissen gegessen werden kann.

Die Komponenten müssen freistehend präsentiert werden. Es darf kein zusätzliches Anrichteschirr, Gläschen, Spiesschen oder ähnliches verwendet werden.

Folgende Produkte müssen verwendet werden und stehen zur Verfügung:

Nestlé Produkte: je ein Produkt GARDEN GOURMET® und ein CHEF® Produkt

- GARDEN GOURMET® Vuna
- GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Pulled (veganes Geschnetzeltes)
- CHEF®: Schwarze Knoblauchpaste
- CHEF®: Fermentierte Pfefferpaste

HUG Tartelettes: eine Sorte Tartelettes auswählen

8 Stück Mini Snack Tartelettes Oliven Rosmarin 4.2cm
oder

8 Stück Filligrano Butter Rechteck 5.3 cm

Modul 2: Hauptgericht

Tradition trifft Moderne

Verbinden Sie traditionelle Tessiner Zutaten mit modernen Kochtechniken, um ein innovatives und dennoch tief in der Region verwurzelt Hauptgericht zu schaffen.

Aufgabe: 8 Portionen Tellergericht

Stellen Sie ein Hauptgericht aus ganzen Schweizer Poulets her. Dabei müssen zwei verschiedene Garmethoden (Feuchthitze und Trockenhitze) angewendet werden und ein Teil des Poulet **gefüllt** werden. Zusätzlich sollen **zwei** verschiedene Saucen, **drei** Gemüsekomponenten, **eine** Stärkebeilage und **eine** Dekoration (beispielsweise ein Knusper) nach eigenen Vorstellungen zubereitet werden.

Folgende Zutaten müssen verwendet werden:

- 2 ganze Schweizer Poulet ca 1 bis 1.2 Kg
- CHEF® Geflügelfond
- Mindestens 100 gr Tessiner Polenta
- 2 Stück Fenchel
- 500 gr Kürbis

Die vorgeschriebenen Pflichtprodukte werden zur Verfügung gestellt. (auf dem Posten bereit).

Weiter stehen Salz, Pfeffer, Paprika, Weiss- und Rotwein,
CHEF® SIGNATURE Rotwein- und Portweinreduktion,
CHEF® Demi Glace

Alle weiteren Zutaten bringen Sie gewaschen, ungerüstet, wenn notwendig gekühlt mit an den Wettbewerb.

Skills:

Wir legen grossen Wert auf das Präsentieren von handwerklichen Fähigkeiten und Geschick. Es steht kein Schockkühler zur Verfügung, es darf maximal 1 Silikonform benützt werden.

Foodwaste:

Überproduktionen und zu viel bestellte Lebensmittel führen zu Punkteabzug.

Hygiene, Lagerung:

Es wird höchster Wert auf Hygiene und Lagerung gesetzt, alle Lebensmittel müssen während des gesamten Wettbewerbs stets beschriftet und korrekt gelagert sein. Die korrekte Lagerung und die Vermeidung von Querkontaminationen muss während des gesamten Wettbewerbs (Warenannahme – Postenabgabe) sichergestellt sein.

Bei der Lagerung im Kühler oder Gebinde gelten die Grundsätze:

- Rein (gegart) oben
- Unrein (roh) unten

Spezielles:

Es müssen geschlossene Sicherheitsschuhe (S1) getragen werden, optimalerweise ohne Schuhbänder. Während der Produktion kann eine farbige Schürze getragen werden, während der Fertigung MUSS eine weisse Schürze getragen werden.

Toolbox:

Das Volumen der Toolbox auf einen GN-Behälter (Grösse GN 1/1, 26l, 53x32.5x20 cm), geschlossen, eingeschränkt. Es dürfen **keine** elektrischen Geräte (Stabmixer, Sous-vide Stäbe etc.) mitgebracht werden.

Zeitplan:

Gesamtdauer des Wettbewerbs: 270 Minuten.

Nach 180 Minuten: Präsentation des Plattenservice (Fingerfood).

Nach 220 Minuten: Präsentation Service 4 Teller (Hauptgericht).

Nach 240 Minuten: Präsentation Jury 4 Teller (Hauptgericht).

Nach 270 Minuten: Reinigung des Arbeitsplatzes und Abgabe des gereinigten Arbeitsplatzes.

Anrichteweise:

Fingerfood: 2 Platten mit je 4 Stück pro Komponente, jede Komponente muss "Two Bite Size" sein.

Hauptgericht: Auf 8 Tellern, jede Portion enthält die Hauptkomponente, eine Stärkebeilage, drei Gemüsekomponenten, eine Dekoration und zwei Saucen separat in einer Sauciere.

Thierry Fischer

Président de la délégation Suisse des Disciples

Daniel Inauen

Responsable concours