

Concorso per giovani talenti Escoffier 2024

L'autunno in Ticino è un periodo di raccolti abbondanti e di diversità culinaria. Questa stagione è ricca di ingredienti regionali e stagionali, come castagne, zucche, funghi ed erbe selvatiche. Il vostro compito è quello di trasformare gli ingredienti stagionali ticinesi in piatti creativi e gustosi che riflettano il patrimonio e le tradizioni del Ticino.

Modulo 1: Fingerfood

Compito:

Preparate **tre** diversi fingerfood freddi e presentarli su **due** vassoi con **quattro** pezzi per componente. Un componente deve essere vegano, gli altri due **ovo-latto-vegetariani**. Le tartellette HUG possono essere utilizzate come base per i componenti ovo-latto-vegetariani. Ogni componente deve essere "**Two Bite Size**", cioè porzionato in modo da poter essere mangiato in due morsi.

I componenti devono essere presentati in modo indipendente. Non devono essere presenti altri utensili di presentazione, verrine, spiedini o simili.

Devono essere utilizzati i seguenti prodotti:

Prodotti Nestlé: scegliere un prodotto GARDEN GOURMET® e un prodotto CHEF®.

- GARDEN GOURMET® Vuna
- GARDEN GOURMET® SENSATIONAL™ Pulled Filet (macinato vegano)
- Pasta di aglio nero CHEF
- Pasta di pepe fermentato CHEF

HUG Tartelettes : scegliere un tipo di tartelette :

- 8 pezzi Mini Tartelettes Snack Olive Rosmarino 4,2cm
- Oppure scegliete
- 8 pezzi Filigrano Beurre Rectangle 5,3 cm

Modulo 2: Piatto principale

La tradizione incontra la modernità. Combine gli ingredienti tradizionali ticinesi con le moderne tecniche culinarie per creare un piatto principale innovativo ma profondamente radicato nella regione.

Compito: 8 porzioni di piatto

Preparare un secondo piatto con pollo svizzero intero. Devono essere utilizzati due diversi metodi di cottura (calore umido e calore secco) e una parte del pollo deve essere **farcita**. Inoltre, si devono preparare **due** salse diverse, **tre** verdure diverse, **un** contorno (amido) e **un** elemento decorativo (croccante) secondo le proprie idee.

Gli ingredienti da utilizzare sono i seguenti :

- 2 polli svizzeri interi
- brodo di pollo CHEF
- Almeno 100 g di polenta ticinese
- 2 finocchi
- 500 g di zucca

Verranno forniti i prodotti obbligatori prescritti.

In stazione saranno disponibili anche sale, pepe, paprika, vino bianco e rosso, riduzione di vino rosso e porto CHEF® SIGNATURE e brodo CHEF® Demi-Glace.

Tutti gli altri ingredienti devono essere portati alla gara lavati, non preparati e, se necessario, refrigerati.

Competenze:

Attribuiamo grande importanza alla dimostrazione di abilità e destrezza artigianale. Non sono disponibili refrigeratori rapidi, è possibile utilizzare solo una forma di silicone.

Sprechi alimentari :

La sovrapproduzione e l'ordinazione eccessiva di cibo comporteranno una detrazione di punti.

L'igiene e la conservazione :

rivestono grande importanza. Tutti gli alimenti devono essere correttamente etichettati e conservati per tutta la durata della competizione. La corretta conservazione e la prevenzione di contaminazioni incrociate devono essere garantite per tutta la durata della competizione (ricevimento della merce - consegna).

Per la conservazione in frigorifero o in contenitori si applicano i seguenti principi:

- Pulito (cotto) in alto
- Non pulito (crudo) in basso

Caratteristiche particolari:

devono essere indossate scarpe di sicurezza chiuse (S1), preferibilmente senza lacci. Durante la produzione è possibile indossare un grembiule colorato, mentre durante la finitura è obbligatorio indossare un grembiule bianco.

Cassetta degli attrezzi:

il volume della cassetta degli attrezzi è limitato a un vassoio GN (dimensioni GN 1/1, 26l, 53x32,5x20 cm), chiuso. **Non** è consentito portare apparecchi elettrici (frullatori a mano, bacchette sottovuoto, ecc.).

Programma :

Durata totale del concorso: 270 minuti.

Dopo 180 minuti: Presentazione del servizio su vassoi/piatti (Fingerfood).

Dopo 220 minuti: Presentazione e invio dei 4 piatti per i clienti (piatto principale).

Dopo 240 minuti: Presentazione e invio dei 4 piatti della giuria (piatto principale).

Dopo 270 minuti: Pulizia della postazione e restituzione della postazione pulita.

Metodo di presentazione :

- **Fingerfood:** 2 piatti con 4 pezzi per componente, ogni componente deve essere "Two Bite Size". Piatti o piatti di presentazione portati dai candidati

-

- **Piatto principale:** Su 8 piatti (4 per la giuria, 4 per il servizio in sala), ogni porzione contiene il componente principale, un contorno di amidi, tre componenti vegetali, due salse separate in una salsiera.

Thierry Fischer

Presidente della delegazione svizzera dei Discepoli

Daniel Inauen

Responsabile del concorso