

Foire aux questions des candidats de la 17ème édition du Trophée Masse



**Le concours créateur d'émotion
de la Maison Masse**





Sujet 1

Est-il possible de rajouter des parures de canard ou autre pour confectionner la sauce ?

Chaque candidat peut emmener 3 cous de canard pour réaliser la sauce.

Sujet n°1 : libre

Sujet n°2 : obligation d'utiliser la carcasse

Est-il possible de préparer une pâte la veille ?

Non, toutes les pâtes doivent être réalisées sur place.

Est ce que l'escalope de foie gras doit être entière et pas destituée, ou est-il possible de la travailler ?

Nous devons retrouver visuellement une escalope de foie gras.



Sujet 2 :

Comment se passe l'envoi du plat ?

Le jury cuisine emmène le plat pour le présenter devant le jury. Il repart ensuite en cuisine pour la découpe.

Peut-on emmener des os de volailles ?

Non.

Tous les choux sont autorisés ?

Les choux à feuilles comestibles sont autorisés.

Combien de canard est-ce que j'aurais à disposition ?

Vous aurez un canard à disposition.

Est-il possible de rajouter une autre protéine sur la pièce de magret et la cuisse de canard ?

Pas d'autres protéines sauf œuf, produit laitier et le surplus de foie gras de canard.

Comment se passe l'envoi du plat ?

Le plat vous est envoyé au bout de 4 heures. À ce moment-là, vous disposez de 12 minutes pour dresser vos assiettes. Une fois le plat présenté et photographié, il sera renvoyé après 6 minutes. Vous aurez alors 6 minutes pour terminer le dressage.

Peut-on utiliser le surplus de foie gras dans le canard ?

Oui.



Questions générales :

Les gélifiants et le agar agar sont-ils autorisés ?

Les gélifiants **NATURELS** et le agar agar sont autorisés.

Pouvons-nous emmener des galettes de sarrasins ?

Oui.