

Challenge #une passion un talent Pâtisserie

Avec Alexandre Blay, Chef Pâtissier Le Skiff Club** - Hôtel Haiitza***** sur le thème :
La Tarte Tatin



En suivant les indications du Chef Alexandre Blay, vous devez créer un dessert à l'assiette autour de la Tarte Tatin en respectant les contraintes suivantes :

- Proposer une interprétation personnelle, moderne de la fameuse « Tarte Tatin » tout en conservant les marqueurs gustatifs de la recette originale.
- Réaliser obligatoirement une crème glacée au parfum de votre choix
- Réaliser obligatoirement une sauce caramel

A travers cette recettes vous devez :

- Optimiser l'utilisation du produit imposé et lutter contre le gaspillage alimentaire
- Tenir compte du matériel et des produits à votre disposition
- Vous organiser comme si vous étiez en atelier :
 - o avoir une tenue professionnelle adaptée
 - o préparer vos marchandises
 - o organiser votre travail de manière logique
 - o travailler dans le calme et en respectant les principes d'hygiène.

Contraintes vidéo : choisir le scénario "Challenge une passion un talent (Cuisine)"

- Vous devez présenter à travers le plan interview face votre recette
- Vous devez filmer à travers les clips d'illustration les principales étapes de réalisation et de cuisson de votre recette (jusqu'à 13 clip possibles)
- Vous devez filmer le dressage de votre recette dans le plan dressage
- Vous devez réaliser une photo de votre assiette finale et l'incrémenter dans le plan photo finale (voir tuto Makidoo Youtube)

Calendrier Challenge Alexandre Blay :

- du 2 novembre au 7 décembre 2020, inscription, réalisation et phase de vote
- du 7 décembre au 14 décembre, proposition d'une date pour le webinaire
- le 13 décembre à 20h00 fin de la phase de vote
- du 14 décembre au 21 décembre 2020, étape 2 de sélection pour les 10 vidéos ayant obtenu le plus de votes
- le 23 décembre 2020 annonce des 3 lauréats et du "Coup de Coeur" du parrain.